

## Коммерческое предложение от 22.04.2026

### Тестомес спиральный Sigma TAURO 30-2 S

**Цена с НДС: 238 644 руб.**

Артикул: **803150**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	41
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	30
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	480
Глубина, мм	750
Высота, мм	780
Вес (без упаковки), кг	75
Вес (с упаковкой), кг	87

Спиральный тестомес [Sigma Tauro 30-2 S](#) используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности (от 39 до 50%). Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус выполнен из прочного окрашенного металла, рабочие части - из нержавеющей стали.

#### Особенности:

- Более мощная эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирального рабочего органа
- Дежа с правильной округлой формой дна предотвращает скопление муки на дне
- Верхняя крышка с фронтальным управлением
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании

#### Дополнительные характеристики:

- Размер дежи: 480x260 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.