

Коммерческое предложение от 18.06.2026

Тестомес спиральный Sigma TAURO 35-2 S

Цена с НДС: 247 012 руб.

Артикул: **459397**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	48
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	35
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	0.8
Ширина, мм	490
Глубина, мм	750
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	92
Вес (с упаковкой), кг	102

Спиральный тестомес [Sigma Tauro 35-2 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: 450x300 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.