COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 05.07.2025

Тестомес спиральный Sigma TAURO 40-2 S

Цена с НДС: 261 462 руб.

Артикул: **217567**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Объем дежи, л	59
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	40
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.2
Ширина, мм	530
Глубина, мм	780
Высота, мм	830
Вес (без упаковки), кг	96
Вес (с упаковкой), кг	106

Спиральный тестомес Sigma Tauro 40-2 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:

- Скорость вращения месильного органа: 90 / 180 об/мин.

- Размер дежи: 500x300 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.