

Mikser spiralny ze stałą dzieżą o pojemności 21L, 90-110 obrotów, 380x580x570, Sigma Tauro 18

Krótki opis produktu:



Kody produktu

Reference: TAURO18

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**9 630,90 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny ze stałą dzieżą Sigma Tauro 18 Mikser spiralny do ciast ciężkich takich jak ciasto do pizzy, ciasto do chleba czy pierogów wykonany z wysokiej jakości materiałów. Dzieża, spirala i przekładnia wykonane ze stali nierdzewnej. Mikser wykonuje ruch kinematyczny na łożyskach kulkowych. Starannie zaokrąglony spód dzieży umożliwia przygotowanie nawet 1 kg ciasta. Przekładnia miksera pracuje na bardzo wytrzymałym, nierozciągliwym pasie zębatym. Mikser jest produkowany we Włoszech przez fabrykę specjalizującą się w urządzeniach do pracy z mąką i ciastem. Mikser spiralny Sigma Tauro 18 to 1 biegowy mikser pracujący w zakresie 90-110 obrotów. Obroty można ustalić przed zamówieniem. Jest to mikser z dzieżą o pojemności 21L. Maksymalny załadunek mąki wynosi 11 kg. Mikser można zamówić w wersji 230V za dopłatą 450 zł netto. Możliwość dokupienia kółek skrętnych z blokadą : 490 zł netto. Producent SIGMA dostarcza swoje rozwiązania od 1973 roku a to jest ponad 50 lat doświadczenia w produkcji mikserów spiralnych, mikserów planetarnych, dzielarek i zaokrąglarek jak również pras i wałkownic do ciasta. Specyfikacja techniczna: Wymiary : 380x580x570 Rozmiar dzieży : 380x210 Pojemność dzieży : 21 L Ilość biegów : 1 Ilość obrotów 1 biegu : 90-110 (Możliwość wyboru przy zamówieniu)

Maksymalny załadunek mąki : 11 kg Waga urządzenia : 46 kg Moc przyłączeniowa : 0,55 kW
Napięcie : 400V (możliwość zamówienia wersji 230V)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 2-5 tygodni
Szerokość (mm): 380
Głębokość (mm): 580
Wysokość (mm): 570
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 0.55
Pojemność (L): 21
Głowica: Stała
Ilość biegów: 1
Zakres pracy (obr/minutę): 90-110
Pojemność mąki (kg): 11

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: