

## Mikser spiralny ze stałą dzieżą o pojemności 41L, 90-110 obrotów, 480x750x780, Sigma Tauro 30



### Krótki opis produktu:

### Kody produktu

Reference: TAURO30

EAN13: -

UPC: -

### Cena produktu:

**13 001,72 zł z  
podatkiem**

### Opis produktu:

Mikser spiralny ze stałą dzieżą Sigma Tauro 30 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 30 to 1 biegowy mikser pracujący w zakresie 90-110 obrotów. Obroty można ustalić przed zamówieniem. Jest to mikser z dzieżą o pojemności 41L. Maksymalny załadunek mąki wynosi 16 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 : 480x750x780 Rozmiar dzieży : 480x260 Pojemność dzieży : 41 L Ilość biegów : 1 Ilość obrotów 1 biegu : 90-110 (Możliwość wyboru przy zamówieniu)

Maksymalny załadunek mąki : 18.5 kg Waga urządzenia : 75 kg Moc przyłączeniowa : 0,75 kW  
Napięcie : 400V (możliwość zamówienia wersji 230V)

**Cechy produktu:**

Gwarancja: 1 rok  
Czas realizacji: 2-5 tygodni  
Szerokość (mm): 480  
Głębokość (mm): 750  
Wysokość (mm): 780  
Zasilanie: elektryczne  
Napięcie zasilania: 230 V  
Napięcie zasilania: 400 V  
Moc elektryczna (kW): 0.75  
Pojemność (L): 41  
Głowica: Stała  
Ilość biegów: 1  
Zakres pracy (obr/minutę): 90-110  
Pojemność mąki (kg): 18.5

**Atrybuty produktu:**

**Galeria produktu:**

