

Mikser spiralny, 2 biegowy ze stałą dzieżą o pojemności 60L, 90-220 obrotów, 530x780x830, Sigma Tauro 40 (2 speed)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TAURO402V

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**15 409,44 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny, 2 biegowy ze stałą dzieżą Sigma Tauro 40 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 w wersji 2 biegowej to idealny mikser do ciasta o wysokiej hydracji ze względu na odpowiednio wysokie obroty 2 biegu. Mikser pozwala osiągać ciasto o 80% poziomie hydracji. Nasze miksery spiralne nadają się do tradycyjnej pizzy jak również idealnie sprawdzą się do pizzy neapolitańskiej. Mikser spiralny Sigma Tauro 40 to 2 biegowy mikser pracujący w zakresie 90-110 obrotów na 1 biegu i 180-220 obrotów na 2 biegu. Obroty można ustalić przed zamówieniem. Jest to mikser z dzieżą o pojemności 60L. Maksymalny

załadunek mąki wynosi 25 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 mikser spiralnych, mikserów planetarnych, dzielarek i zaokrąglarek jak również pras i wałkownic do ciasta.
Specyfikacja techniczna: Wymiary : 530x780x830 Rozmiar dzieży : 530x300 Pojemność dzieży : 60 L Ilość biegów : 2 Ilość obrotów 1 biegu : 90-110 (Możliwość wyboru przy zamówieniu), 2 biegu : 180-220 Maksymalny załadunek mąki : 25 kg Waga urządzenia : 96 kg Moc przyłączeniowa : 1.55 kW Napięcie : 400V (możliwość zamówienia wersji 230V)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 2-5 tygodni
Szerokość (mm): 530
Głębokość (mm): 750
Wysokość (mm): 830
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 1.5
Pojemność (L): 60
Głowica: Stała
Ilość biegów: 2
Zakres pracy (obr/minutę): 90-220
Wysoka hydracja: Tak
Pojemność mąki (kg): 25

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

