

Mikser spiralny, 2 biegowy 32L, 90-220 obrotów, 420x720x780, Sigma Tauro 25 Plus (2 speed – Heavy Duty)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TAURO252VHD

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**18 298,71 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny, 2 biegowy ze stałą dzieżą Sigma Tauro 25 Plus – Heavy Duty (Wersja wzmocniona) 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 pozwoli 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 25 Plus Heavy Duty jest urządzeniem przygotowanym do pracy ciągłej z ciężkim ciastem o niskiej zawartości wody. Tauro 25 Plus 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 32L. 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 mikser spiralnych, mikserów planetarnych, dzielarek i zaokrąglarek jak również pras i wałkownic do ciasta. Specyfikacja techniczna: Wymiary : 420x720x780 Rozmiar dzieży : 420x260 Pojemność dzieży : 32 L Ilość biegów : 2 Ilość obrotów 1 biegu : 90-110 (Możliwość wyboru przy zamówieniu), 2 biegu : 180-220 Maksymalny załadunek mąki : 16 kg Waga urządzenia : 75 kg Moc przyłączeniowa : 1.5 kW Napięcie : 400V (możliwość zamówienia wersji 230V)

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok
Czas realizacji: 2-5 tygodni
Szerokość (mm): 420
Głębokość (mm): 720
Wysokość (mm): 780
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 1.5
Pojemność (L): 32
Głowica: Stała
Ilość biegów: 2
Zakres pracy (obr/minutę): 90-220
Wysoka hydracja: Tak
Pojemność mąki (kg): 16

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

