

Mikser spiralny, 2 biegowy 48L, 90-220 obrotów, 480x750x830, Sigma Tauro 35 Plus (2 speed – Heavy Duty)



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: TAURO352VHD

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**19 261,80 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Mikser spiralny, 2 biegowy ze stałą dzieżą Sigma Tauro 35 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 35 Plus Heavy Duty jest urządzeniem przygotowanym do pracy ciągłej z ciężkim ciastem o niskiej zawartości wody. Tauro 35 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 48L. Maksymalny załadunek mąki wynosi 22 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 : 480x750x830 Rozmiar dzieży : 480x300 Pojemność dzieży : 48 L Ilość biegów : 2 Ilość obrotów 1 biegu : 90-110 (Możliwość wyboru przy zamówieniu), 2 biegu : 180-220 Maksymalny załadunek mąki : 22 kg Waga urządzenia : 90 kg Moc przyłączeniowa : 1.55 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): 830
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Napięcie zasilania: 400 V
Moc elektryczna (kW): 1.5
Pojemność (L): 48
Głowica: Stała
Ilość biegów: 2
Zakres pracy (obr/minutę): 90-220
Wysoka hydracja: Tak
Pojemność mąki (kg): 22

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

