

Тестомес спиральный Sigma TAURO 22-2 V

Спиральный тестомес **Sigma Tauro 22-2 V** используется на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских для замеса теста различной влажности (от 39 до 50%). Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста. Корпус выполнен из прочного окрашенного металла, рабочие части - из нержавеющей стали.

Особенности:

- Более мощная эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирального рабочего органа
- Дежа с правильной округлой формой дна предотвращает скопление муки на дне
- Верхняя крышка с фронтальным управлением
- Высокое качество замеса и насыщение теста кислородом
- Все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании



Цена: 167190 руб.

Характеристики	
Высота	770 мм
Ширина	440 мм
Глубина	700 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	29 л
Напряжение	380 В
Размер дежи	400x230 мм
Загрузка теста	22 кг
Вес (с упаковкой)	77 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	67 кг
Страна-производитель	Италия
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке
<https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23