

SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ SIGMA TAURO

SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



TECHNICKÉ PARAMETRY:

- pro začínající a malé provozy
- pro kuchyně, restaurace, cukrárny
- díže, spirála, hřídel a ochranný kryt z nerez
- pohyb hnětače zajištěn pomocí kuličkových ložisek
- přední voděodolný ovládací panel (mimo 12,8)
- převodové ústrojí s pevnými ozubenými řemeny

ZA PŘÍPLATEK:

- celo nerezové provedení
- uzávěr výpusti díže
- podstavec s kolečky
- kolečka
- automatické provedení

model	příkon (kW)	objem díže (l)	váha (kg)	rozměry díže (mm)	rozměry (mm)	max. mouka (kg)	min. voda (l)
TAURO 12	0,55	16	40	340x210	340x540x570	7,5	4,1
TAURO 18	0,55	21	42	380x210	380x580x570	11	6
TAURO 22	0,75	29	69	400x230	400x700x780	12,5	7,5
TAURO 22 - 2 rychlosti	0,8/1,1	29	69	400x230	400x700x780	12,5	7,5
TAURO 25	0,75	32	72	420x260	420x720x780	16	9
TAURO 25 - 2 rychlosti	0,8/1,1	32	72	420x260	420x720x780	16	9
TAURO 30	0,75	41	77	480x260	480x750x780	18,5	10
TAURO 30 - 2 rychlosti	0,8/1,1	41	75	480x260	480x750x780	18,5	10
TAURO 35	1,1	48	82	480x300	530x750x830	22	12
TAURO 35 - 2 rychlosti	1,2/1,55	48	88	480x300	530x750x830	22	12
TAURO 40	1,1	60	85	530x300	530x780x830	25	15
TAURO 40 - 2 rychlosti	1,2/1,55	60	96	530x300	530x780x830	25	15
TAURO 35 A - 2 rychlosti	1,2/1,55	48	88	480x300	480x750x910	22	12
TAURO 40 A - 2 rychlosti	1,2/1,55	60	102	530x300	530x780x910	25	15
TAURO 25 PLUS - 2 rychl.	1,2/1,55	32	75	420x260	420x720x780	16	9
TAURO 35 PLUS - 2 rychl.	1,2/1,55	48	90	480x300	480x750x830	22	12
TAURO 40 PLUS - 2 rychl.	1,2/1,55	60	100	530x300	530x780x830	25	15