

Spirálový hnětač SIGMA Tauro



SIGMA
Bakery Pastry Pizza equipment



Technické parametry

- Pro začínající a malé provozy; kuchyně restaurace, cukrárny
- Díž, spirála, hřídel a ochranný kryt z nerez
- Převodové ústrojí s pevnými ozubenými řemeny
- Přední voděofolný panel

Za příplatek

- Celonerezové provedení
- Výpustná díž a uzávěr
- Kolečka a podstavec s kolečky
- Plynulé nastavení rychlosti

Model	Objem díže [l]	Hmotnost [kg]	Příkon [kW]	Napětí [V]	2 rychlosti	Aut. přepnutí rychlosti	Rozměry ŠxHxV [mm]
TAURO 12	16	45	0,6	230 / 400	-	-	340 x 540 x 570
TAURO 18	21	46	0,6	230 / 400	-	-	380 x 580 x 570
TAURO 22	29	67	1,1	230 / 400	- / ✓	-	400 x 700 x 780
TAURO 25	32	72	1,1	230 / 400	- / ✓	-	420 x 720 x 780
TAURO 30	41	75	1,1	230 / 400	- / ✓	-	480 x 750 x 780
TAURO 35	48	88	1,6	230 / 400	- / ✓	-	480 x 750 x 830
TAURO 40	60	96	1,6	230 / 400	- / ✓	-	530 x 780 x 830
TAURO 35 A	48	88	1,6	400	✓	✓	480 x 750 x 910
TAURO 40 A	60	96	1,6	400	✓	✓	530 x 780 x 910
TAURO 25 HD	32	75	1,6	400	✓	-	420 x 720 x 780
TAURO 35 HD	48	90	1,6	400	✓	-	480 x 750 x 830
TAURO 40 HD	60	100	1,6	400	✓	-	530 x 780 x 830