

HNĚTAČ TĚSTA SPIRÁLOVÝ TAURO 30, JEDNORYCHLOSTNÍ, 400 V

Objednávkový kód	TAURO 30 400/1
Cena bez DPH	58 300 Kč
Cena s DPH	70 543 Kč



Popis produktu

Spirálový hnětač s pevnou hlavou a fixní nádobou TAURO 30 od italského výrobce SIGMA.

- vhodný především do pizzerií
- jednorychlostní model v třífázovém provedení
- určen **pro hnětení tužších těst** (především na pizzu) nebo **pro hnětení menšího množství chlebového těsta**
- speciální spirálový nástavec důkladně prohněte těsto v krátkém čase
- **nerezové provedení nádoby, spirálového nástavce, mřížky a hřídele**
- převodovka s pevnými ozubenými řemeny, které se neprodlužují
- ovládací panel, tlačítka a časovač jsou vodotěsné
- perfektně zaoblené dno nádoby umožňuje zpracovat těsto, tak, aby na dně nezůstávaly žádné zbytky mouky

Základní vybavení:

- nádoba 41 litrů
- spirálový nástavec
- ochranná mříž

Volitelné příslušenství:

- kolečka
- podstavec s kolečky

Maximální množství mouky: 18,5 kg

Minimální množství vody: 10 l

Technické parametry

Napětí	400 V
Příkon	0,75 kW
Počet rychlostí	1
Rychlost	130 ot./min.
Objem nádoby	41 l
Rozměr nádoby (průměr/výška)	450 x 260 mm
Min. množství voda	10 l
Max. množství mouka	18,5 kg
Rozměr (š.hl.v.)	490 x 750 x 770 mm
Váha	75 kg

Kontakt na prodejce



A.T.Fornax, s.r.o., Vrázova 3/2144, 150 00 Praha 5

IČO: 63982331 DIČ: CZ63982331 Účet: 2107005572/2700

Telefon: 251 526 281 info@atfornax.cz www.atfornax.cz