

HNĚTAČ TĚSTA SPIRÁLOVÝ TAURO 25 PLUS, DVOURYCHLOSTNÍ, 400 V

Objednávkový kód	TAURO 25 Plus
Cena bez DPH	64 280 Kč
Cena s DPH	77 779 Kč



Popis produktu

Spirálový hnětač s pevnou nádobou TAURO 25 PLUS od italského výrobce SIGMA.

- Vhodný především do pizzerií.
- dvourychlostní model v třífázovém provedení
- zesílená hřídel a řemenice
- 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 32 litrů
- spirálový nástavec
- ochranná mříž

Maximální množství mouky: 16 kg

Minimální množství vody: 9 l

Technické parametry

Napětí	400 V
Příkon	1,1kW
Počet rychlostí	2
Rychlost	2 rychlosti: 80 a 160 ot./min.
Objem nádoby	32 l
Rozměr (š.hl.v.)	440 x 700 x 770 mm
Rozměr nádoby (průměr/výška)	400 x 260 mm
Váha	72 kg
Min. množství voda	9 l
Max. množství mouka	16 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