

HNĚTAČ TĚSTA SPIRÁLOVÝ TAURO 18, JEDNORYCHLOSTNÍ, 400 V

Objednávkový kód	TAURO 18 400/1
Cena bez DPH	34 580 Kč
Cena s DPH	41 842 Kč



Popis produktu

Spirálový hnětač s pevnou nádobou TAURO 18 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
- **nerozové provedení nádoby, spirálového nástavce, mřížky a hřídele**
- převodovka s pevnými ozubenými řemeny, které se neprodlužují
- perfektně zaoblené dno nádoby umožňuje zpracovat těsto, tak, aby na dně nezůstávaly žádné zbytky mouky

Základní vybavení:

- nádoba 21 litrů
- spirálový nástavec
- ochranná mříž

Maximální množství mouky: 11 kg

Minimální množství vody: 6 l

Technické parametry

Napětí	400 V
Příkon	0,55 kW
Počet rychlostí	1
Rychlost	130 ot./min.
Objem nádoby	21 l
Min. množství voda	6 l
Max. množství mouka	11 kg
Rozměr (š.hl.v.)	380 x 580 x 570 mm
Rozměr nádoby (průměr/výška)	360 x 210 mm
Váha	46 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