

# HNĚTAČ TĚSTA SPIRÁLOVÝ TAURO 25, JEDNORYCHLOSTNÍ, 230 V

Objednávkový kód	TAURO 25 230/1
Cena bez DPH	44 740 Kč
Cena s DPH	54 135 Kč



## Popis produktu

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

- Vhodný především do pizzerií.
- jednorychlostní model v jednofázovém 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
- 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	230 V
Příkon	0,75 kW
Počet rychlostí	1
Rychlost	130 ot./min.
Objem nádoby	32 l
Min. množství voda	9 l
Max. množství mouka	16 kg
Rozměr (š.hl.v.)	440 x 700 x 770 mm
Rozměr nádoby (průměr/výška)	400 x 260 mm
Váha	72 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