SIGMA Spiralteigkneter Tauro 18

SIGMA Spiralteigknetmaschine Tauro 18

Eine klassische Knetmaschine für Pizzerien oder für kleinere Mengen an Brotteig. Die Form der Spirale und ihr Durchmesser im Verhältnis zur Wanne begünstigen zusammen mit der Anzahl an Drehungen von Spirale und Wanne die besten Ergebnisse für die Teigmasse, während die zentrale Lenksäule die Leistungskraft der Knetmaschine verbessert. Die elektrische Steuervorrichtung ist einfach und funktionell aufgebaut.

Ausführung:

- Kessel,Spirale, Welle und Sicherheitsgitter aus Edelstahl
- Kinematische Bewegungen auf vorgeschmierten Kugellager
- Antrieb mit gezahnten und nicht dehnbaren Riemen
- Hochleistungsantrieb der Spirale mit höchstmöglichen Drehmomenten
- Alle Getriebe drehen auf vorgeschmiedeten Lagern
- Die Riemen können nicht gedehnt werden (keine Wartung)
- mit gut erkennbarer Frontalsteuerung.
- Gitter aus Edelstahl AISI 204.
- Kessel mit stark abgerundetem Boden, um Ablagerung des Mehls zu vermeiden.
- CE Norm
- EAC Bestätigung
- Made in Italy by Sigma srl

Technische Daten:

- Maße: 380 x 580 x 570mm

- Kesselmaße: Ø 380 x H 210mm

- Kesselvolumen: 21 Liter

- max. Mehlmenge: 7,5 kg

- Minimum Wassermenge: 6 Liter

- max. Leistungsaufnahme: 0,55 kW

- Spannung: 400 Volt

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- Gewicht: 46 kg

Optionales Zubehör:
Tauro 18/230: 230 Volt - Version (+ 93.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 425.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH