

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>

"Tauro"

Impastatrici a spirale a vasca fissa da banco
Bench Spiral Mixers with fixed bowl



CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI GENERAL TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Vasca, spirale, piantone, grigliato in acciaio inox
- Cinematismi su cuscinetti a sfera pre-lubrificati
- Pannello comandi frontale a tenuta stagna (escluse TAURO 12 e 18)
- Vasca con fondo molto arrotondato
- Trasmissione con cinghie dentate inestensibili
- Normative CE
- Certificazione GOST

- Stainless steel bowl, spiral, shaft and grid
- Kinematic motion on pre-lubricated ball bearings
- Frontal control panel with watertight seals (Tauro 12 and 18 not included)
- Well rounded bottom bowls
- Transmission with inextensible toothed belts
- CE rules
- GOST certification

OPTIONALS

- Tensioni speciali
- Tappo vasca
- Versione inox
- Special tensions
- Drain bowl cap
- Stainless steel version



Modello Model	KW	Peso Weight (Kg)	Vasca Bowl (Lt.)	Diametro Vasca Bowl dimension (mm)	Dimensioni Dimension (mm)	Max farina Max flour (Kg)	Min acqua Min water (Lt.)
TAURO 12	0,55	45	16	320X210	350X540X570	7,5	4,1
TAURO 18	0,55	46	21	360X210	380X580X570	11,0	6,0
TAURO 22	0,75	67	29	400X230	400X700X800	12,5	7,5
TAURO 22 (2 Velocità/Speed)	0,8/1,1	67	29	400X230	400X700X800	12,5	7,5
TAURO 25	0,75	72	32	400X260	400X720X800	16,0	9,0
TAURO 25 (2 Velocità/Speed)	0,8/1,1	72	32	400X260	400X720X800	16,0	9,0
TAURO 30	0,75	75	41	450X260	490X750X770	18,5	10,0
TAURO 30 (2 Velocità/Speed)	0,8/1,1	75	41	450X260	490X750X770	18,5	10,0
TAURO 35	1,10	88	48	450X300	490X750X830	22,0	12,0
TAURO 35 (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	88	48	450X300	490X750X830	22,0	12,0
TAURO 40	1,10	96	60	500X300	530X780X830	25,0	15,0
TAURO 40 (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	96	60	500X300	530X780X830	25,0	15,0
TAURO 35 Automatic (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	88	48	450X300	490X750X910	22,0	12,0
TAURO 40 Automatic (2 Velocità/Speed)	1,2/1,55	102	60	500X300	530X780X910	25,0	15,0
TAURO 25 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	1,2/1,55	75	32	400X260	440X700X770	16,0	9,0
TAURO 35 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	1,2/1,55	90	48	450X300	490X750X830	22,0	12,0
TAURO 40 PLUS (2 Velocità/Speed) (Rinforzata/Heavy Duty)	1,2/1,55	100	60	500X300	530X780X830	25,0	15,0

Ruote - Wheels

Basamento con ruote
Basement with wheels



Pizza



Basamento su ruote (optional)
Basement on wheels (optional)



TAURO 22-25-30-35-40



TAURO 35A-40A



TAURO 12-18

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (3472)29-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

sak@nt-rt.ru || <https://sigmasrl.nt-rt.ru>



Le TAURO sono impastatrici classiche per la pizzeria o per piccoli impasti da pane. La forma della spirale, il rapporto del suo diametro rispetto alla vasca, insieme al numero di giri di spirale e vasca forniscono i migliori risultati d'impasto, mentre la presenza del piantone centrale migliora il rendimento dell'impastatrice. Tutte le parti a contatto con la pasta sono in acciaio inox, l'apparecchiatura elettrica di comando, semplice e funzionale è rispondente alle normative vigenti.

- Più potenti: le trasmissioni ad alto rendimento forniscono i valori di coppia sulla spirale fra i più elevati.
- Più affidabili: tutti i cinematismi girano su cuscinetti a sfera prelubrificati. Le cinghie sono inestensibili. Nessuna manutenzione è richiesta.
- Pannello e comandi con guarnizioni a tenuta stagna.
- Nuovi carter con comandi frontali "comodi e visibili".
- Grigliati in acciaio inox AISI 204.
- Vasche con fondo molto arrotondato per evitare ristagni di farina.



Es handelt sich hierbei um die 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. Alle im Kontakt mit der Teigmasse stehenden Bauteile sind aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die elektrische Steuervorrichtung ist einfach und funktionelle aufgebaut und entspricht den gesetzlichen Vorschriften.

- Noch leistungsfähiger: Der Hochleistungsantrieb bietet der Spirale höchstmögliche Drehmomente.
- Noch zuverlässiger: Alle Getriebe drehen auf vorgeschmiedeten Lagern. Die Riemen können nicht gedehnt werden. Es ist keine Wartung notwendig.
- Tafel und Steuerung hermetisch abgedichtet.
- Neue Gehäuse mit bequem bedienbarer und gut erkennbarer Frontalsteuerung.
- Gitter aus rostfreiem Stahl AISI 204.
- Wannen mit stark abgerundetem Boden, um Ablagerung des Mehls zu vermeiden.



TAURO are the classic kneaders for pizzeria or for mixing small quantities of bread dough. The shape of the spiral, the relationship of its diameter with the bowl, together with the spiral and bowl revolutions provide the best dough results, while the presence of the central shaft improves the efficiency of the kneading machine. All the parts in contact with the dough are in stainless steel, the control panel simple and functional respects the rules in force.

- More powerful: the efficient transmissions supply the highest torque values on the spiral.
- More reliable: all the kinematic motions turn on prelubricated bearings. The belts are inextensible. No maintenance is necessary.
- Control panel, push buttons and timer with watertight seals.
- New upper cover with "easy to use and clearly visible" frontal controls.
- Stainless steel AISI 204 grid.
- Bowl with a well rounded bottom to avoid flour stagnation.



TAURO son amasadoras clásicas para pizzería o para pequeñas masas de pan. La forma de la espiral, la relación de su diámetro con respecto a la cuba y el número de giros de la espiral y de la cuba proveen los mejores resultados de amasado; y la presencia de la columna central mejora el rendimiento de la amasadora. Todas las partes en contacto con la masa son de acero inoxidable. El equipo eléctrico es de fácil manejo y funcional conforme a las normativas vigentes.

- Más potentes: las transmisiones de alto rendimiento proporcionan muy elevados valores de pares de fuerzas.
- Más fiables: todos los cinematismos giran sobre cojinetes de rodamiento prelubricados. Las correas son inextensibles. No necesitan mantenimiento.
- Panel y mandos con guarniciones herméticas.
- Nuevo cárter con mandos frontales "cómodos y bien visibles".
- Rejillas en acero inoxidable AISI 204.
- Cubas con fondo muy redondeado para evitar cúmulos de harina.



TAURO sont des pétrins classiques pour pizzeria ou pour de petits pétrissage de pain. La forme de la spirale, son diamètre en rapport à la cuve, uni au nombre de tours de spirale et de cuve, fournissent les meilleurs résultats de pétrissage; la présence du pivot centrale améliore le rendement du pétrin. Toutes les parties en contact avec la pâte sont en acier inox. Le tableau électrique de commande répond aux normes en vigueur.

- Plus puissantes: les transmissions à grand rendement fournissent les valeurs de couple sur la spirale les plus élevés.
- Plus fiables: tous les cinématismes tournent sur des roulements à sphère pré lubrifiés. Les courroies sont inextensibles. Aucun entretien nécessaire.
- Panneau et commandes avec garnitures étanches.
- Nouveau couvercle avec commandes frontales «pratiques et bien visibles».
- Grille en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve avec le fond bien arrondi pour éviter rétamage de farine.



Эти машины являются классическими тестомесильными машинами для пиццерий или для замеса не-большого количества теста для хлебобулочных изделий. Форма спирали, соотношение ее диаметра с размером дежи вместе со скоростью вращения спирали и дежи обеспечивают наилучшее качество теста, а наличие центрального отсекавателя увеличивает эффективность тестомесильной машины. Все части, контактирующие с тестом, изготовлены из нержавеющей стали. Панель управления - простая и функциональная, отвечает существующим требованиям.

- Более мощная: эффективная коробка передач обеспечивает наилучший крутящий момент спирали рабочего органа.
- Более надежная: все кинематические движения осуществляются на предварительно смазанных подшипниках. Ремни не растягиваются. Нет необходимости в техническом обслуживании.
- Панель управления, кнопки и таймер оснащены водонепроницаемой изоляцией.
- Новая верхняя крышка с фронтальным управлением «легко работать и наблюдать».
- Защитная решетка из нержавеющей стали AISI 204.
- Дежа с правильной округлой формой дна для предотвращения скопления муки на дне.