

**Тестомес спиральный Hurakan HKN-
E40SN2V**



(Цена со склада в г.Москва)

76 192 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-E40SN2V предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, пиццерий, ресторанов, столовых и кафе.

Особенности: • Материал корпуса: крашенный металл • Материал дежи и насадки: нержавеющей сталь
Характеристики:
Скорость вращения дежи, об/мин 13/26
Скорость вращения насадки, об/мин 130/260
Рекомендованная загрузка: - Максимальная загрузка муки: 16 кг - Разовый замес теста: 24 кг

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35432
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x765x905
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,2
Объем дежи, л	40
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	260
Вес нетто, кг	120
Вес в упаковке, кг	141
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x580x1040
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000