

Тестомес спиральный Hurakan
HKN-80SN2V



(Цена со склада в г.Москва)

213 366 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-80SN2V предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения кондитерских и хлебопекарных предприятий.

Особенности: • Материал корпуса: крашенный металл • Материал дежи и насадки: нержавеющей сталь

Характеристики:
Скорость вращения дежи, об/мин 15/30
Скорость вращения насадки, об/мин 120/240
Разовый замес - 30 кг муки, примерно 45 кг теста
Несъемная дежа: диаметр - 530мм, высота - 370мм

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35435
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	650x1020x1135
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2.4
Объем дежи, л	80
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	240
Вес нетто, кг	304
Вес в упаковке, кг	342
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	650x1120x1260
Упаковка	деревянная обрешетка
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000