

Тестомес HURAKAN HKN-60SN2V



(Цена со склада в г.Москва)

133 960 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес HURAKAN HKN-60SN2V. Тестомесы используются в хлебопекарных и кондитерских производствах. Это оборудование позволяет снижать трудовые и временные затраты на приготовление теста, при этом обеспечивая отменный результат. Тестомесы имеют прочную конструкцию и износостойчивые внутренние компоненты, что обеспечивает длительный срок безупречной работы. Спиральные тестомесы предназначены для замешивания различных видов теста, что дает возможность достичь высокого качества независимо от применяемой рецептуры. Дополнительные характеристики: Скорость вращения дежи, об/мин 11/22. Скорость вращения насадки, об/мин 108/ 216. Рекомендованная загрузка: Максимальная загрузка муки: 25 кг. Разовый замес теста: 37 кг.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	39773
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	526X876X1060
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	60
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	196
Вес в упаковке, кг	220
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	570x930x1230
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000