

Тестомес HURAKAN HKN-30SN2V



(Цена со склада в г.Москва)

60 745 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-30SN2V. 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 износоустойчивые 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:** Максимальная загрузка теста 12кг. Скорость вращения дежи, об/мин 20/10. Скорость вращения насадки, об/мин 125/250.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	3446
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	445X730X860
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	30
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	107
Вес в упаковке, кг	125
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	515x780x1010
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000