

Тестомес HURAKAN HKN-8SN



(Цена со склада в г.Москва)

32 688 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-8SN. 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:** Максимальная загрузка теста 4.5 кг Скорость вращения дежи, об/мин 21 Скорость вращения насадки, об/мин 159

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 26425 |
| Производитель | HURAKAN (Хуракан) |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 510x314x380 |
| Гарантия, мес | 6 |
| Исполнение | Спиральный |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 0,45 |
| Объем дежи, л | 8 |
| Количество скоростей | 1 |
| 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 | 159 |
| Вес нетто, кг | 36 |
| Вес в упаковке, кг | 43 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 355x555x470 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |