Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомес спиральный Hurakan HKN-E40SN

(Цена со склада в г.Москва)

91 528 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-E40SN предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, пиццерий, ресторанов, столовых и кафе.
Особенности: • Материал корпуса: крашеный металл • Материал дежи и насадки: нержавеющая сталь Характеристики: Скорость вращения дежи, об/мин 24 Скорость вращения насадки, об/мин 250 Разовый замес: не более 16 кг теста

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35431
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	490x765x905
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,2
Объем дежи, л	40
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	250
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x580x1040
Вес нетто, кг	110
Упаковка	деревянная обрешетка
Вес в упаковке, кг	132
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700