Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомес спиральный Hurakan HKN-200SN2V

(Цена со склада в г.Москва)

676 175 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-200SN2V предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения кондитерских и хлебопекарных предприятий. Особенности: • Материал корпуса: крашеный металл • Материал дежи и насадки: нержавеющая сталь Характеристики: Скорость вращения дежи, об/мин 16 Скорость вращения насадки, об/мин 112/225 Разовый замес - 75 кг муки, примерно 110 кг теста

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35433
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	905x1460x1400
Гарантия, мес	6
Исполнение	с дежей
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	9
Объем дежи, л	200
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	225
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	970x1530x1580
Вес нетто, кг	710
Упаковка	деревянная обрешетка
Вес в упаковке, кг	836
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700