

Тестомес со съёмной дежой
Hurakan HKN-10CN



(Цена со склада в г.Москва)

64 177 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-10CN предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, пиццерий, ресторанов, столовых и кафе.
Особенности: • Съёмная дежа • Материал корпуса: крашенный металл • Материал дежи и насадки: нержавеющая сталь
Характеристики: Скорость вращения дежи, об/мин 18 Скорость вращения насадки, об/мин 156 Разовый замес: не более 5 кг теста
Время замеса: 10-12 мин

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9322
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	400х660х800
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	10
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	подъёмная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Скорость вращения привода, об/мин	156
Вес нетто, кг	105
Вес в упаковке, кг	131
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	480х730х910
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000