Профессиональное оборудование для предприятий торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомес HURAKAN HKN-20SN

(Цена со склада в г.Москва)

54 704 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-20SN. 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 10кг Скорость вращения дежи, об/мин 20 Скорость вращения насадки, об/мин 207

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2976
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	400X675X825
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,1
Объем дежи, л	20
Количество скоростей	1
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	92
Вес в упаковке, кг	105
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	740x495x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000