

Тестомес HURAKAN HKN-50SN2V



(Цена со склада в г.Москва)

98 974 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-50SN2V. Тестомесы используются в хлебопекарных и кондитерских производствах. Это оборудование позволяет снижать трудовые и временные затраты на приготовление теста, при этом обеспечивая отличный 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: Скорость вращения дежи, об/мин 30/15. Скорость вращения насадки, об/мин 120/ 240. Рекомендованная загрузка: Максимальная загрузка муки: 20 кг. Разовый замес теста: 30 кг. Минимальная загрузка теста: 1,5 кг.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2989
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	526X876X1120
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	2,4
Объем дежи, л	50
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия рабочего органа	неподъемная траверса
Вращение дежи	есть
Материал корпуса	Окрашенная сталь
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	141
Вес в упаковке, кг	164
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x585x1180
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000