

Тестомес HURAKAN HKN-40SN2V



(Цена со склада в г.Москва)

111 609 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-40SN2V. 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 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: Максимальная загрузка теста 20кг. Скорость вращения дежи, об/мин 12/24. Скорость вращения насадки, об/мин 125/250.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 4166 |
| Производитель | HURAKAN (Хуракан) |
| Страна производитель | Китай |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 490x790x1035 |
| Гарантия, мес | 6 |
| Исполнение | с дежей |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 2,2 |
| Объем дежи, л | 40 |
| Количество скоростей | 2 |
| Механизм крепления чаши | несъемная дежа |
| Механизм поднятия рабочего органа | неподъемная траверса |
| Вращение дежи | есть |
| Материал корпуса | окрашенная сталь |
| Управление | электромеханическое |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 850x585x1160 |
| Вес нетто, кг | 136 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Вес в упаковке, кг | 158 |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 700 |