

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Тестомес Hurakan HKN-M20SN2V



(Цена со склада в г.Москва)

52 594 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Тестомес Hurakan HKN-M20SN2V предназначен для замешивания различных видов теста. Отлично подходит для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, пиццерий, ресторанов, столовых и кафе.
Особенности: • Несъемная дежа • Материал корпуса: крашенный металл • Материал дежи и насадки: нержавеющей сталь
Характеристики: Скорость вращения дежи, об/мин 15/20 Скорость вращения насадки, об/мин 150/200

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	4625
Производитель	HURAKAN (Хуракан)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	730x390x900
Гарантия, мес	6
Исполнение	Спиральный
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1,5
Объем дежи, л	21
Количество скоростей	2
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Вращение дежи	есть
Управление	электромеханическое
Вес нетто, кг	91
Вес в упаковке, кг	101
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	460x730x1000
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000