

Коммерческое предложение от 19.05.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Hurakan HKN-10SN

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_hurakan_hkn_10sn



Описание

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-10SN** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической системой управления. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 4 кг
- Скорость вращения дежи: 15 об/мин.
- Скорость вращения крюка: 106 об/мин.
- Габариты в упаковке: 375x680x780 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	10 л

Загрузка теста	6 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	0.65 кВт
Ширина	315 мм
Глубина	600 мм
Высота	630 мм
Вес (без упаковки)	58 кг
Вес (с упаковкой)	69 кг
Страна производства	Китай

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.