

Описание товара Тестомес спиральный Hurakan

HKН-40СN



Описание

Спиральный тестомес **Hurakan HKН-40СN** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена зубчатой передачей, что значительно снижает ее шум при работе. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 18 об/мин.
 - Насадка: 156 об/мин.
- Время замеса: от 12 до 18 мин.
- Габариты в упаковке: 570x930x1115 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	40 л
Загрузка теста	15 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съёмная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса

Напряжение	220 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	860 мм
Глубина	510 мм
Высота	1022 мм
Вес (без упаковки)	175 кг
Страна производства	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.