

Коммерческое предложение от 30.06.2025

Наименование товара: Тестомес спиральный Hurakan HKN-80SN2V

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/testomesy/testomes_spiralnyj_hurakan_hkn_80sn2v



Описание

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-80CN2V** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 15 / 30 об/мин.
 - Насадка: 120 / 240 об/мин.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	80 л
Загрузка теста	45 кг

Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	920 мм
Глубина	580 мм
Высота	1120 мм
Вес (без упаковки)	213 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.