

Тестомес спиральный Hurakan HKN-20SN

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-20SN** 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 насадки - из нержавеющей стали.

Цена: 42860 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	825 мм
Ширина	675 мм
Глубина	400 мм
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	220 В
Загрузка муки	8 кг
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	95 кг
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	20 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Скорость вращения насадки	207 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber
Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23