

Тестомес спиральный Hurakan HKN-30SN

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-30SN** 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: 49610 руб.



Характеристики

Высота	860 мм
Ширина	445 мм
Глубина	730 мм
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	30 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	102 кг
Габариты в упаковке	490x800x950 мм
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	20 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
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/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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