

Тестомес Hurakan HKN-E40SN2V

Тестомес **Hurakan HKN-E40SN2V** предназначен для замешивания густого теста для выпечки пельменных, хлебобулочных и макаронных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Цена: 71600 руб.



Характеристики

Дежа	26 об/мин.
Крюк	260 об/мин.
Высота	904 мм
Ширина	490 мм
Глубина	765 мм
Мощность	2.2 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	16 кг
Вес (с упаковкой)	141 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	120 кг
Габариты в упаковке	580x860x1040 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Максимальная скорость вращения	Дежа 26 об/мин. Крюк: 260 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