

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M40SN2V

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-M40SN2V** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 79210 руб.



Характеристики	
Дежа	15 / 20 об/мин.
Высота	1000 мм
Ширина	480 мм
Глубина	840 мм
Насадка	150 / 200 об/мин.
Мощность	3 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	16 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	155 кг
Скорость вращения	Дежа 15 / 20 об/мин. Насадка: 150 / 200 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

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