

Тестомес горизонтальный Hurakan HKN-5HN

Тестомес горизонтального типа **Hurakan HKN-5HN** предназначен для замешивания дрожжевого теста, крутого бараночного, теста для кондитерских изделий, кондитерских масс, колбасного фарша, для выпечки хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, бункер и насадка - из нержавеющей стали.

Цена: 31960 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	395 мм
Ширина	500 мм
Глубина	310 мм
Мощность	0.75 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	5 кг
Вес (с упаковкой)	45 кг
Вес (без упаковки)	39.6 кг
Габариты в упаковке	640x360x530 мм
Страна-производитель	Китай
Опрокидываемый бункер	
Скорость вращения дежи	36 об/мин.
Горизонтальный тестомес	True

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