

Тестомес спиральный Hurakan HKN-20CN2V

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-20CN2V** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена зубчатой передачей, что значительно снижает ее шум при работе. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 70800 руб.



Характеристики

Характеристики	
Дежа	12 / 18 об/мин.
Высота	910 мм
Ширина	760 мм
Глубина	470 мм
Насадка	100 / 156 об/мин.
Мощность	1 скорость 0,65 кВт 2 скорость: 0,85 кВт
1 скорость	0,65 кВт
2 скорость	0,85 кВт
Объем дежи	20 л
Напряжение	380 В
Время замеса	от 12 до 18 мин.
Загрузка теста	8 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	130 кг
Скорость вращения	Дежа 12 / 18 об/мин. Насадка: 100 / 156 об/мин.
Габариты в упаковке	530x810x1040 мм
Страна-производитель	Китай

Характеристики

Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса

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