

Тестомес спиральный Hurakan HKN-10CN

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-10CN** 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 насадка - из нержавеющей стали.

Цена: 59130 руб.



Характеристики

Характеристики	
Дежа	18 об/мин.
Высота	800 мм
Ширина	660 мм
Глубина	400 мм
Насадка	156 об/мин.
Мощность	1.1 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Время замеса	от 10 до 12 мин.
Загрузка теста	5 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	105 кг
Скорость вращения	Дежа 18 об/мин. Насадка: 156 об/мин.
Габариты в упаковке	480x730x910 мм
Страна-производитель	Китай
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