

## Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-M20SN** 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: 43480 руб.**



Характеристики	
Дежа	17 об/мин.
Высота	900 мм
Ширина	390 мм
Глубина	730 мм
Насадка	170 об/мин.
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	21 л
Напряжение	220 В
Загрузка теста	10 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	90 кг
Скорость вращения	Дежа 17 об/мин. Насадка: 170 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](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**