

Тестомес Hurakan HKN-E40SN

Тестомес **Hurakan HKN-E40SN** предназначен для замешивания густого теста для выпечки пельменных, хлебобулочных и макаронных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Цена: 67790 руб.



Характеристики

Характеристики	
Дежа	24 об/мин.
Крюк	250 об/мин.
Высота	1035 мм
Ширина	490 мм
Глубина	790 мм
Мощность	2.2 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	220 В
Вес (с упаковкой)	131.5 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	110 кг
Скорость вращения	Дежа 24 об/мин. Крюк: 250 об/мин.
Габариты в упаковке	580x860x1040 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная 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