

## Тестомес спиральный Hurakan HKN-80SN2V

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-80SN2V** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадка - из нержавеющей стали.

**Цена: 187720 руб.**



Характеристики	
Дежа	15 / 30 об/мин.
Высота	1120 мм
Ширина	920 мм
Глубина	580 мм
Насадка	120 / 240 об/мин.
Мощность	2.4 кВт
Объем дежи	80 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	45 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	213 кг
Скорость вращения	Дежа 15 / 30 об/мин. Насадка: 120 / 240 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/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](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**