

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M50SN

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-M50SN** 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 насадки - из нержавеющей стали.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 86070 руб.



Характеристики	
Дежа	17 об/мин.
Высота	1000 мм
Ширина	520 мм
Глубина	880 мм
Насадка	170 об/мин.
Мощность	3 кВт
Обьем дежи	54 л
Напряжение	220 B
Загрузка теста	20 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	170 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

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