

Тестомес спиральный Hurakan HKN-40SN2V

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-40SN2V** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической системой управления. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Цена: 76920 руб.



Характеристики

Характеристики	
Высота	1035 мм
Ширина	490 мм
Глубина	790 мм
Мощность	2.2 кВт
Объем дежи	40 л
Напряжение	380 В
Загрузка теста	20 кг
Вес (с упаковкой)	171 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	133 кг
Габариты в упаковке	540x870x1140 мм
Страна-производитель	Китай
Скорость вращения дежи	12 / 24 об/мин.
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Скорость вращения насадки	125 / 250 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем

Ютуб Канале - 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