

Миксер планетарный Hurakan HKN-KS10

Планетарный миксер **Hurakan HKN-KS10** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для взбивания кремов на предприятиях общественного питания и торговли. Съёмная дежа выполнена из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк, венчик и лопатка.

Цена: 28070 руб.



Характеристики	
Высота	445 мм
Ширина	235 мм
Глубина	380 мм
Мощность	0.5 кВт
Объем дежи	10 л
Напряжение	220 В
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Вес (с упаковкой)	17 кг
Вес (без упаковки)	16 кг
Габариты в упаковке	310x450x510 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Скорость вращения венчика	от 0 до 1000 об/мин.

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