

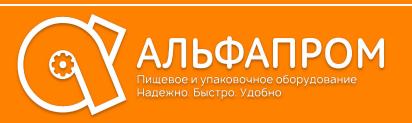
8 (800) 200-29-23

Тестомес Hurakan HKN-E40SN2V

Тестомес **Hurakan HKN-E40SN2V** 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: 100868.00 руб.

Характеристики	
Дежа	26 об/мин.
Крюк	260 об/мин.
Высота	904 мм
Ширина	490 мм
Глубина	765 мм
Мощность	2.2 кВт
Обьем дежи	40 л
Напряжение	220 B
Загрузка теста	16 кг
Вес (с упаковкой)	141 кг



Кол-во скоростей	2 скорости
Вес (без упаковки)	120 кг
Габариты в упаковке	580x860x1040 мм
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Максимальная скорость вращения	
	Дежа 26 об/мин. Крюк: 260 об/мин.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.