

Описание товара Тестомес спиральный Hurakan

HKН-10СN



Описание

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-10CN** предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена зубчатой передачей, что значительно снижает ее шум при работе. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 18 об/мин.
 - Насадка: 156 об/мин.
- Время замеса: от 10 до 12 мин.
- Габариты в упаковке: 480x730x910 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	10 л
Загрузка теста	5 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт

Ширина	660 мм
Глубина	400 мм
Высота	800 мм
Вес (без упаковки)	105 кг
Страна производства	Китай

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.