

Описание товара Тестомес спиральный Hurakan

HKН-30СN2V



Описание

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-30CN2V** 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: 12 / 18 об/мин.
 - Насадка: 100 / 156 об/мин.
- Время замеса: от 12 до 18 мин.
- Мощность:
 - 1 скорость: 1,3 кВт
 - 2 скорость: 1,8 кВт
- Габариты в упаковке: 570x910x1115 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	30 л
Загрузка теста	12 кг
Кол-во скоростей	2 скорости

Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Напряжение	380 В
Мощность	1.8 кВт
Ширина	820 мм
Глубина	510 мм
Высота	1022 мм
Вес (без упаковки)	170 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.