



## Тестомес спиральный Hurakan HKN-M50SN

Спиральный тестомес \*\*Hurakan HKN-M50SN\*\* предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

\_Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.\_

Цена: 109307.00 руб.



Характеристики	
Дежа	17 об/мин.
Высота	1000 мм
Ширина	520 мм
Глубина	880 мм
Насадка	170 об/мин.
Мощность	3 кВт
Обьем дежи	54 л
Напряжение	220 B



Загрузка теста	20 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	170 кг
Скорость вращения	
	Дежа 17 об/мин. Насадка: 170 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

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.