

# Описание товара Тестомес спиральный Hurakan

## HKN-80SN2V



### Описание

Спиральный тестомес **Hurakan HKN-80CN2V** 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.

### Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
  - Дежа: 15 / 30 об/мин.
  - Насадка: 120 / 240 об/мин.

### Характеристики

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Тип                      | спиральный           |
| Объем дежи               | 80 л                 |
| Загрузка теста           | 45 кг                |
| Кол-во скоростей         | 2 скорости           |
| Механизм крепления чаши  | несъемная дежа       |
| Механизм поднятия головы | неподъемная траверса |
| Вращение дежи            | Да                   |
| Напряжение               | 380 В                |
| Мощность                 | 2.4 кВт              |

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Ширина              | 920 мм  |
| Глубина             | 580 мм  |
| Высота              | 1120 мм |
| Вес (без упаковки)  | 213 кг  |
| Страна производства | Китай   |

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.