

Описание товара Тестомес горизонтальный

Hurakan HKN-15HN



Описание

Тестомес горизонтального типа **Hurakan HKN-15HN** предназначен для замешивания дрожжевого теста, крутого бараночного, теста для кондитерских изделий, кондитерских масс, колбасного фарша, для выпечки хлебобулочных 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 дежи: 40 об/мин.
- Габариты в упаковке: 800x800x580 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Тип	горизонтальный
Объем дежи	33 л
Загрузка теста	15 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.1 кВт
Ширина	720 мм

Глубина	540 мм
Высота	725 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Вес (с упаковкой)	80 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.