

**Предлагаем Вашему вниманию
технологическое оборудование
фирмы HURAKAN (КИТАЙ)**

ТЕСТОМЕСЫ СПИРАЛЬНЫЕ

Спиральные тестомесы Hurakan со съемной дежей предназначены для замешивания различных видов теста. Они отлично подходят для оснащения малых кондитерских и хлебопекарных предприятий, пиццерий, ресторанов, столовых и кафе.

- Съёмная дежа
- 1 скорость в модели HKN-10CN
- 2 скорости в моделях HKN-20CN2V, HKN-30CN2V, HKN-40CN2V
- Материал корпуса: крашенный металл
- Материал дежи и насадки: нержавеющая сталь



Характеристики	HKN-10CN	HKN-20CN2V	HKN-30CN2V	HKN-40CN2V
Объем дежи, л	10	20	30	40
Мощность, кВт	1,1	0,85	1,8	2,2
Напряжение, В	220	380	380	380
Скорость вращения насадки, об/мин	156	100/156	100/156	100/156
Скорость вращения дежи, об/мин	18	12/18	12/18	12/18
Максимальная загрузка, кг	5	8	12	15
Габариты, мм	660x400x800	760x470x910	820x510x1022	860x510x1022
Масса, кг	105	130	170	175
Цена, руб	63290	77080	100930	110320