

Описание товара Тестомес Hurakan HKN-E40SN2V



Описание

Тестомес **Hurakan HKN-E40SN2V** предназначен для замешивания густого теста для выпечки пельменных, хлебобулочных и макаронных изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Дополнительные характеристики:

- Максимальная скорость вращения:
 - Дежа: 26 об/мин.
 - Крюк: 260 об/мин.
- Габариты в упаковке: 580x860x1040 мм

Характеристики

Тип	спиральный
Объем дежи	40 л
Загрузка теста	16 кг
Кол-во скоростей	2 скорости
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Вращение дежи	Да
Напряжение	380 В
Мощность	2.2 кВт
Ширина	490 мм

Глубина	765 мм
Высота	904 мм
Вес (без упаковки)	120 кг
Вес (с упаковкой)	141 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.