

Описание товара Тестомес горизонтальный Hurakan HKN-2HN



Описание

Тестомес горизонтального типа **Hurakan HKN-2HN** 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. Корпус выполнен из крашеного металла, бункер и насадка - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Опрокидываемый бункер
- Скорость вращения дежи: 36 об/мин.
- Габариты в упаковке: 410x410x280 мм

Характеристики

Тип	горизонтальный
Объем дежи	5 л
Загрузка теста	2.5 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	365 мм
Глубина	230 мм

Высота	370 мм
Вес (без упаковки)	17 кг
Вес (с упаковкой)	18 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.