



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN

Спиральный тестомес ****Hurakan HKN-M20SN**** 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.

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Цена: 54567.00 руб.



Характеристики

Дежа	17 об/мин.
Высота	900 мм
Ширина	390 мм
Глубина	730 мм
Насадка	170 об/мин.
Мощность	1.5 кВт
Объем дежи	21 л
Напряжение	220 В

С уважением,
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23
e-mail: sale@alfaprom.org



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Загрузка теста	10 кг
Кол-во скоростей	1 скорость
Вес (без упаковки)	90 кг
Скорость вращения	Дежа 17 об/мин. Насадка: 170 об/мин.
Страна-производитель	Китай
Механизм крепления чаши	несъемная дежа

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.