COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Тестомес спиральный Hurakan HKN-20CN



Цена с НДС: 79 101 руб.

Артикул: **861605**

Есть в наличии

Гарантия	16 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	съемная дежа
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Загрузка теста, кг	8
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	769
Глубина, мм	470
Высота, мм	910
Вес (без упаковки), кг	125
Вес (с упаковкой), кг	137.5

Спиральный тестомес Hurakan HKN-20CN предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских 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:
  - Дежа: 18 об/мин.
  - Насадка: 156 об/мин.
- Время замеса: от 10 до 12 мин.
- Габариты в упаковке: 530x810x1040 мм

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.