

Коммерческое предложение от 21.06.2026

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN

Цена с НДС: 49 486 руб.

Артикул: **930468**

Ожидается



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	21
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	10
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	390
Глубина, мм	730
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

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.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 17 об/мин.
 - Насадка: 170 об/мин.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.