

Коммерческое предложение от 13.06.2026

Тестомес спиральный Hurakan HKN-80SN2V

Цена с НДС: 205 682 руб.

Артикул: **332373**

Ожидается



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	80
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	45
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	920
Глубина, мм	580
Высота, мм	1120
Вес (без упаковки), кг	213
Вес (с упаковкой), кг	234.3

Тестомес [Hurakan HKN-80SN2V](#) применяется для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Материал корпуса - крашенный металл, дежи и насадки - нержавеющая сталь.

Технические характеристики:

- Скорости вращения:
 - Дежа: 15 / 30 об/мин
 - Крюк: 120 / 240 об/мин

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