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-20SN2V



Цена с НДС: 60 864 руб.

Артикул: **569280**

Ожидается

Гарантия	16 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	20
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	10
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.1
Ширина, мм	400
Глубина, мм	675
Высота, мм	825
Вес (без упаковки), кг	100
Вес (с упаковкой), кг	110

Спиральный тестомес Hurakan HKN-20SN2V предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической системой управления. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения дежи: 10 / 20 об/мин.
- Скорость вращения насадки: 110 / 180 об/мин.

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