COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 11.11.2026

Тестомес спиральный Hurakan HKN-30SN2V



Цена с НДС: 70 014 руб.

Артикул: **993008**

Есть в наличии

Гарантия	16 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	30
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	16
Число скоростей	2
Подключение, В	380
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	445
Глубина, мм	730
Высота, мм	860
Вес (без упаковки), кг	102
Вес (с упаковкой), кг	112.2

Спиральный тестомес Hurakan HKN-30SN2V 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: 125 / 250 об/мин.
- Габариты в упаковке: 490x800x950 мм

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