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-10SN



Цена с НДС: 48 312 руб.

Артикул: **195077**

Есть в наличии

Гарантия	16 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	10
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	6
Число скоростей	1
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.65
Ширина, мм	315
Глубина, мм	600
Высота, мм	630
Вес (без упаковки), кг	58
Вес (с упаковкой), кг	69

Спиральный тестомес Hurakan HKN-10SN 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 насадка - из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит крюк.

Дополнительные характеристики:

- Загрузка муки: 4 кг
- Скорость вращения дежи: 15 об/мин.
- Скорость вращения крюка: 106 об/мин.
- Габариты в упаковке: 375x680x780 мм
- Вес в упаковке: 69 кг

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