

**Коммерческое предложение от 12.05.2024****Тестомес спиральный Hurakan HKN-20SN2V****Цена с НДС: 65 424 руб.****Артикул: 569280****Есть в наличии**

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Гарантия                 | 6 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.