

Коммерческое предложение от 11.08.2026

Тестомес спиральный Hurakan HKN-M20SN2V

Цена с НДС: 60 142 руб.

Артикул: 711301

Есть в наличии



Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Китай
Объем дежи, л	21
Механизм крепления чаши	несъемная дежа
Механизм поднятия головы	неподъемная траверса
Загрузка теста, кг	10
Число скоростей	2
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	390
Глубина, мм	730
Высота, мм	900
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Спиральный тестомес [Hurakan HKN-M20SN2V](#) предназначен для замешивания теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из крашеного металла, дежа и насадки - из нержавеющей стали.

Дополнительные характеристики:

- Скорость вращения:
 - Дежа: 15 / 20 об/мин.
 - Насадка: 150 / 200 об/мин.

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