

Описание товара Миксер планетарный Hurakan

HKN-KS10S



Описание

Планетарный миксер **Hurakan HKN-KS10S** предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для взбивания кремов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления. Корпус и дежа выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк, венчик, лопатка и дежа.

Дополнительные характеристики:

- Рекомендованная загрузка:
 - Мука: от 200 до 1000 гр
 - Яйца: от 104 до 1000 гр
- Скорость вращения:
 - Насадка вокруг дежи: от 0 до 302 об/мин.
 - Насадка вокруг своей оси: от 0 до 1000 об/мин.

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	235 мм
Глубина	380 мм
Высота	445 мм
Вес (без упаковки)	15 кг

Вес (с упаковкой)	15.57 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Китай
Установка	настольный
Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 0 до 1000 об/мин.
Старая цена	37558
Бренд	Hurakan

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.