

GASTROMIX



Предназначены для использования в кондитерской промышленности, а также на кухнях ресторанов для смешивания и взбивания различных видов теста, приготовления кондитерских смесей и соусов.



B5



B5 Eco



B7



B7 Eco



- Режим пульсации (серия Eco)
- Откидная рабочая голова с фиксатором
- Съёмная дежа
- Защитная крышка
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	B5	B5 Eco	B7	B7 Eco
Материал:				
корпуса	алюминий	АБС пластик	окрашенная сталь	АБС пластик
защитной крышки	пластик	пластик	пластик	пластик
дежи	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
насадок	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Объем дежи, л	5	5	7	7
Скорость вращения насадки, об/мин	вариатор скорости 45-270 об/мин	88/600	вариатор скорости 45-270 об/мин	90/650
Режим пульсации	-	+	-	+
Мощность, кВт	0,3	0,8	0,325	1,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	350×230×400	368×227×350	400×250×410	424×328×415
Вес, кг	14	6,5	14,2	8,4

Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, дрожжевого, слоеного), а также для приготовления различных соусов и пюре.



B10C



B20C/B30C



B40C/50C/60C

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	B10C	B20C	B30C	B40C
Материал:				
корпуса			окрашенная сталь	
защитной решетки			нержавеющая сталь	
дежи			нержавеющая сталь	
насадок			нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	10	20	30	40
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	130/233/415	105/180/408	105/180/408	80/160/310
Мощность, кВт	0,37	0,75	1,1	1,5
Напряжение, В	220	220	220/380	220/380
Габариты, мм	426×316×666	520×420×760	545×440×882	620×630×1011
Вес, кг	55	72	80	127

	B50C	B60C
Материал:		
корпуса		окрашенная сталь
защитной решетки		нержавеющая сталь
дежи		нержавеющая сталь
насадок		нержавеющая сталь
Объем дежи, л	50	60
Система управления	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	74/150/288	74/150/288
Мощность, кВт	1,8	2
Напряжение, В	380	380
Габариты, мм	690×622×1200	724×652×1300
Вес, кг	193	208

- Съёмная дежа
- Механизм подъема дежи
- Защитная решетка
- В комплекте: венчик, лопатка, крюк

С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖЕЙ

Отличное решение для небольших пекарен, пиццерий, кухонь, лабораторий для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.



HS 20A/20B/30B/40B/50B



HS 60B



HS 80B/100B

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HS 20A	HS 20B	HS 30B	HS 40B	HS 50B
Материал:					
корпуса			окрашенная сталь		
защитной решетки			нержавеющая сталь		
дежи			нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	20	20	30	40	50
Система управления			электромеханическая		
Кол-во скоростей	1	2	2	2	2
Скорость вращения:					
спирали, об/мин	207	110/240	110/240	125/250	120/240
дежи, об/мин	20	10/20	10/20	12/24	15/30
Мощность, кВт	1,1	0,45/0,75	0,85/1,5	1,5/2,4	1,5/2,4
Напряжение, В	220	220	380	380	380
Габариты, мм	675×427×853	675×427×853	730×445×860	754×490×1055	794×520×1055
Вес, кг	78	78	101	131	140

	HS 60B	HS 80B	HS 100B
Материал:			
корпуса		окрашенная сталь	
защитной решетки		нержавеющая сталь	
дежи		нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	60	70	100
Система управления		электромеханическая	
Кол-во скоростей	2	2	2
Скорость вращения:			
спирали, об/мин	104/210	120/240	126/252
дежи, об/мин	10/20	15/30	17
Мощность, кВт	1,6/2,8	2,4	4,5
Напряжение, В	380	380	380
Габариты, мм	1040×580×1150	920×580×1142	1080×650×1315
Вес, кг	210	220	293

- Фиксированная дежа
- Защитная решетка
- Микровыключатель на крышке дежи, механическая защита движущихся деталей

СО СЪЕМНОЙ ДЕЖЕЙ



HSD 20A, HSD 20B, HSD 30B

- Съёмная дежа
- Защитная решетка
- Микровыключатель на крышке дежи
- Механическая защита движущихся деталей

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HSD 20A	HSD 20B	HSD 30B
Материал:			
корпуса		окрашенная сталь	
защитной решетки		нержавеющая сталь	
дежи		нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	20	20	30
Система управления		электромеханическая	
Скорость вращения насадки, об/мин	158	105/158	105/158
Мощность, кВт	1,1	1,5	1,5
Напряжение, В	220	380	380
Габариты, мм	753×395×705	753×395×705	795×445×773
Вес, кг	132	137	152

ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА



HSH 40

- Напольные модели
- Специально предназначены для крутого теста (пельмени, лаваша, чебуреки и т.п.)
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки
- Опрокидываемый бункер

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HSH 40
Материал:	
корпуса	окрашенная сталь
защитной решетки	нержавеющая сталь
дежи	нержавеющая сталь
Объем дежи, л	40
Система управления	электромеханическая
Скорость вращения рабочего органа об/мин	50
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	640×490×820
Вес, кг	80

Предназначены для приготовления фарша из мяса, птицы и рыбы, отличаются простотой и прочностью, поставляются 3 модели различной производительности.



MG-12



MG-22B

- В комплекте: загрузочный лоток, толкатель, решетка 6 мм и 8 мм, 2 ножа

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	MG-12	MG-22B
Материал:		
корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь
загрузочного лотка	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
горловины	хромированная сталь	нержавеющая сталь
Система управления	электромеханическая	электромеханическая
Реверс	-	+
Частота вращения шнека, об/мин	190	170
Производительность, кг/час	120	250
Мощность, кВт	0,75	0,85
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	400×218×412	430×190×470
Вес, кг	21	29



Служат для раскатки теста на ровные пласти одинаковой толщины, подходят для использования в ресторанах, гостиницах и общественных столовых.



TDR-380



TDR-380F/TDR-520

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	TDR-380	TDR-380F	TDR-520
Материал:			
корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
ленты	ПВХ	ПВХ	ПВХ
Тип	настольная	напольная	напольная
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Ширина ленты, мм	380	380	520
Диаметр валков, мм	88	88	88
Скорость вращения валков, об/мин	133	133	133
Режим раскатки теста	реверсивный	реверсивный	реверсивный
Регулировка толщины теста	+	+	+
Мощность, кВт	0,75	0,75	0,75
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	1630×730×640	1630×730×1225	2050×870×1225
Вес, кг	134	170	195

GastroMix ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Электрические печи серии PO специально разработаны для приготовления пиццы, также позволяют выпекать изделия и блюда, не требующие парувлажнения. Применяются в пиццериях, мини-пекарнях и пекарнях средней мощности.

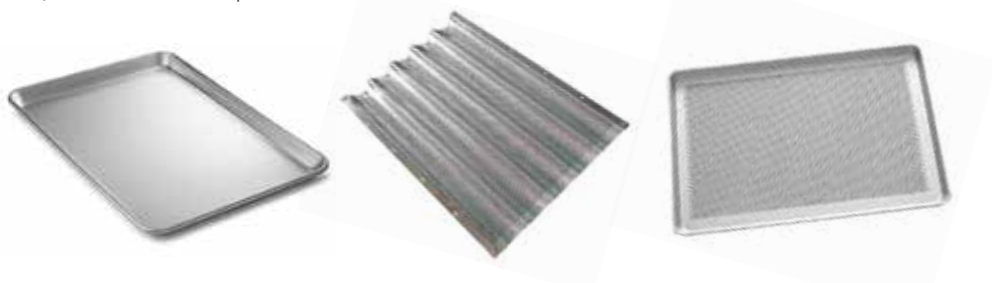


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PO-44	
Материал:	
корпуса	окрашенная сталь
фронтальной панели с дверцей	нержавеющая сталь
поверхности для выпечки	огнеупорный шамот
Вместимость печи	8 пицц Ø30 см
Количество противней	4 (600×400 мм)
Температурный режим, °C	20...300
Панель управления	механическая
Мощность, кВт	13
Напряжение, В	380
Габариты, мм	1230×800×1240
Внутренние размеры камеры, мм	870×650×220
Вес, кг	175

ЛИСТЫ ПЕКАРСКИЕ

В ассортименте также представлены листы пекарские 600×400, предназначенные для выпечки хлебобулочных, кондитерских и других видов изделий в конвекционных, хлебопекарных и ротационных печах на предприятиях общественного питания и торговли.



- Изготовлены из алюминия
- Перфорированные и неперфорированные модели, модели для выпечки багетов (5 волн, высота 43 мм)
- Толщина 1 мм
- Бортик 30 мм

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе д. 88, стр. 8
тел./факс: +74955404600

GastroMix ХЛЕБОРЕЗЫ



SH31

Предназначены для нарезки хлеба ломтиками, идеальны для применения в гостиницах, а также на предприятиях общественного питания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

SH31	
Материал:	
корпуса	алюминий
передней панели	нержавеющая сталь
Максимальная длина нарезаемого изделия, мм	380
Количество ломтиков, шт	32
Толщина ломтика, мм	12
Мощность, кВт	0,55
Напряжение, В	220
Габариты, мм	800×690×840
Вес, кг	63

ГАСТРОЕМКОСТИ

В ассортименте представлены гостроемкости различных размеров из нержавеющей стали, перфорированные модели, крышки для гостроемкостей.



Модель	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 2/1	GN 2/3
Варианты глубины, мм	20, 40, 65, 100, 150, 200			20, 65, 100, 150, 200	65, 100, 150	20, 40, 65, 100, 200	20, 40, 65, 100, 150, 200
Габариты, мм	325×530	325×265	325×176	162×265	162×176	650×530	325×352
Вариант с перфорацией	+	-	-	-	-	+	+
Крышка в ассортименте	+	+	+	+	+	-	+