



РУССКИЙ ПРОЕКТ®



Тестомесы / Миксеры планетарные

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

WWW.RP.RU



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

ТЕСТОМЕСЫ CLASSIC LINE

Спиральные тестомесы предназначены для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства. Все части тестомеса, контактирующие с тестом (дежа, спираль, центральный отсекатель), изготовлены из нержавеющей стали. Вместимость дежи от 30 кг до 280 кг. Двухскоростные тестомесильные машины со спиральным месильным органом и центральным отсекателем предназначены для интенсивных замесов разных видов теста. Двухскоростной тестомес заметно повышает качество конечного продукта, интенсивный замес делает пористость хлеба равномерной и мелкой.

Основные характеристики:

- Ременная передача делает работу тестомеса более тихой.
- Подходит для теста с влажностью более 55%.
- 2 Скорости спирали, 2 двигателя, 2 таймера.
- Скорость спирали 200/100 об/мин, скорость дежи 14 об/мин.
- Автоматическое переключение с первой на вторую скорость.
- Реверс дежи на первой скорости.



Модель	Мах теста, кг	Мах муки, кг	Объем дежи, л	Мощность двигателя для спирали, кВт	Мощность двигателя для дежи,	Вес, кг	Габариты, мм
SUN30CL	30	18	45	0,9/1,8	0,25	130	480x800x920
SUN40CL	40	25	55	0,9/1,8	0,25	140	540x850x920
SUN50CL	50	32	67	1,5/2,5	0,37	240	590x1000x1100
SUN60CL	60	36	81	1,5/2,5	0,37	250	590x1000x1100
SUN80CL	80	50	131	2,6/4,8	0,55	380	730x1200x1400
SUN100CL	100	65	160	2,6/4,8	0,55	390	780x1250x1400
SUN120CL	120	80	190	2,6/4,8	0,55	400	780x1250x1400
SUN160CL	160	100	266	5,0/8,0	0,75	660	870x1430x1570
SUN200CL	200	125	306	5,0/8,0	0,75	680	930x1460x1570
SUN250CL	250	150	370	6,0/11,0	0,75	790	1030x1510x1610
SUN280CL	280	175	410	6,0/11,0	0,75	820	1030x1510x1610



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

ТЕСТОМЕСЫ PRO-LINE

Спиральные тестомесы предназначены для изготовления широкого ассортимента хлебобулочных изделий при малых объемах производства. Все части тестомеса, контактирующие с тестом (дежа, спираль, центральный отсекабель), изготовлены из нержавеющей стали. Вместимость дежи от 30 кг до 280 кг. Двухскоростные тестомесильные машины со спиральным месильным органом и центральным отсекателем предназначены для интенсивных замесов разных видов теста. Двухскоростной тестомес заметно повышает качество конечного продукта, интенсивный замес делает пористость хлеба равномерной и мелкой.

Основные характеристики:

- Двойная ременная передача делает тестомес более мощным, а его работу более тихой.
- Подходит для теста с влажностью более 45%.
- 2 Скорости спирали, 2 двигателя, 2 таймера.
- Скорость спирали 200/100 об/мин, скорость дежи 14 об/мин, автоматическое переключение с первой скорости на вторую.
- Реверс дежи на первой скорости.
- Возможность замеса небольших объемов теста.



Модель	Мах теста, кг	Мах муки, кг	Объем дежи, л	Мощность двигателя для спирали, кВт	Мощность двигателя для дежи,	Вес нетто, кг	Габариты, мм
SUN30 PL	30	18	45	0,9/1,8	0,25	140	480x800x920
SUN40 PL	40	25	60	0,9/1,8	0,25	150	540x850x920
SUN50 PL	50	32	67	1,5/2,5	0,37	250	590x1000x1100
SUN60 PL	60	36	81	1,5/3,0	0,37	270	590x1000x1100
SUN80 PL	80	50	131	2,6/4,8	0,55	420	730x1200x1400
SUN100 PL	100	65	160	2,6/4,8	0,55	430	780x1250x1400
SUN120 PL	120	80	190	2,6/4,8	0,55	440	780x1250x1400
SUN160 PL	160	100	266	5,0/8,0	0,75	710	870x1430x1570
SUN200 PL	200	125	306	5,0/8,0	0,75	730	930x1460x1570
SUN250 PL	250	150	370	6,0/11,0	0,75	850	1030x1510x1610
SUN280 PL	280	175	410	6,0/11,0	0,75	880	1030x1510x1610



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ 5/8/10

Все модели миксеров и тестомесов PANERO разработаны в строгом соблюдении традиций, стандартов качества и прочности, что позволяет использовать небольшие единицы оборудования наравне с промышленными машинами модельного ряда.

Миксеры укомплектованы сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность использования гарантирует наличие всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Машины доступны в версии из нержавеющей стали. Модельный ряд с объемом дежи 5, 8, 10 литров.

Безопасность и гигиена:

- Съемная защитная решетка из нержавеющей стали.
- Съемный лоток.
- Эксцентричный вал привода из пищевого алюминия во избежание контакта краски с продукцией.
- Вал насадки из нержавеющей стали.
- Рабочие инструменты из нержавеющей стали.

В стандартной комплектации:

Дежа, венчик, лопатка, спираль.

Система привода:

Редуктор с самосмазочным механизмом, трехфазный электродвигатель, вариатор скорости.



Характеристики	5	8	10
Ручной контроль	+	+	+
Питание панели управления 24В	+	+	+
Объем дежи, л	5	8	10
Мощность кВт	0,25	0,37	0,37

Модель	5	8	10
Длина, см	47	53	57
Ширина, см	39	48	48
Высота, см	35	43	43
Вес, кг	25	32	34

Продукция	Ингредиент	5		8		10		Скорость, об/мин	
		min	max	min	max	min	max	min	max
Хлеб	Мука, кг	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	40	60
Пицца	Мука, кг	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	40	60
Круассан	Мука, кг	0,2	1,1	0,4	1,8	0,4	2	40	80
Сдобная булочка	Мука, кг	0,2	1,3	0,4	2	0,4	2	40	80
Белок	Кол-во яиц	2	7	4	12	4	14	150	200
Меренга	Сахар, кг	0,1	0,3	0,2	0,7	0,4	1	100	200
Печенье	Кол-во яиц	2	7	4	12	5	15	140	200
Бисквит	Кол-во яиц	2	7	4	12	5	15	150	200
Итальянская паста	Мука, кг	0,1	0,5		0,7	0,1	0,8	40	60

МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ 20В

Данная модель настольного миксера планетарного разработана в полном соответствии всех норм и стандартов качества. Миксер укомплектован сверхточным механизмом, который обеспечивает надежность и устойчивость. Безопасность гарантирована наличием всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Машина доступна в версии из нержавеющей стали. Объем дежи – 20 литров.

Безопасность и гигиена:

- Закрытая защита для дежи.
- Эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски с продукцией.
- Вал насадки изготовлен из нержавеющей стали.
- Рабочие инструменты из нержавеющей стали.

В стандартной комплектации:

Дежа, венчик, лопатка, спираль.

Система привода:

Редуктор с самосмазочным механизмом, трехфазный электродвигатель, вариатор скорости, рычаг для подъема дежи.

Опции:

Дополнительная дежа, понижающая дежа 10л + 3 понижающих рабочих органа, подставка (40см).



Характеристики	20В	Модель	20В
Ручной контроль	+	Высота, см	73
Питание панели управления 24В	+	Ширина, см	67
Объем дежи, л	20	Длина, см	52
Мощность, кВт	0,75	Вес, кг	48

Продукция	Ингредиент	20В		Скорость, об/мин	
		min	max	min	max
Хлеб	Мука, кг	1	4,5	40	60
Пицца	Мука, кг	1	4,5	40	60
Круассан	Мука, кг	1	4,5	40	80
Сдобная булочка	Мука, кг	1	5	40	80
Белок	Кол-во яиц	10	30	150	200
Меренга	Сахар, кг	0,5	1,5	100	200
Печенье	Кол-во яиц	10	30	140	200
Бисквит	Кол-во яиц	10	30	150	200
Итальянская паста	Мука, кг	0,2	1,6	40	60



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ 20/30/40/60/80VE

Больше выбора, больше объема, больше производительности. Весь модельный ряд PANERO разработан в строгом соблюдении стандартов качества, что позволяет использовать небольшие единицы оборудования наравне с промышленными машинами. Модельный ряд на 20, 30, 40, 60, 80 литров.

Миксеры комплектуются сверхточным механизмом, что обеспечит его надежность и устойчивость. Безопасность использования гарантирует наличие всех защитных устройств, требуемых для профессионального оборудования. Машины доступны в версии из нержавеющей стали.

Безопасность и гигиена:

- Закрытая защита для дежи.
- Эксцентричный вал привода изготовлен из пищевого алюминия во избежание контакта краски с продукцией.
- Вал насадки изготовлен из нержавеющей стали.
- Рабочие инструменты из нержавеющей стали.

Панель управления VE:

Вариатор скорости и 1 таймер.

В стандартной комплектации:

Дежа, венчик, лопатка, спираль.

Система привода:

Редуктор с самосмазочным механизмом, трехфазный электродвигатель, вариатор скорости, рычаг для подъема дежи.



Продукция	Ингредиент	30VE		40VE		60VE		80VE		90VE		Скорость, об/мин	
		min	max	min	max								
Хлеб	Мука, кг	1,5	7	2	9	2,5	14	4	18	5	20	35	50
Пицца	Мука, кг	1,5	7	2	9	2,5	14	4	18	5	20	35	50
Круассан	Мука, кг	1,5	7	2	9	2,5	14	4	18	5	20	35	70
Сдобная булочка	Мука, кг	1	8	2	10	2,5	16	4	20	5	23	35	80
Белок	Кол-во яиц	1,5	45	20	60	30	90	40	120	45	130	110	150
Меренга	Сахар, кг	1	2	1	3	2	6	2	7	3	8	100	150
Печенье	Кол-во яиц	15	45	20	60	30	90	40	120	45	130	120	150
Бисквит	Кол-во яиц	15	45	20	60	30	90	40	120	45	130	120	150
Итальянская паста	Мука, кг	0,3	2	0,4	3,8	0,6	4,2	0,8	4,6	1	5	40	60



РУССКИЙ ПРОЕКТ®

Опции:

- Дополнительная дежа.
- Скребок (для 40/60/80/90л).
- Понижающая дежа.
- 3 Понижающих рабочих органа.



Характеристики	20VE	30VE	40VE	60VE	80VE	90VE
Электромеханическая панель управления VE	+	+	+	+	+	+
Подъем дежи	+	+	+	+	+	+
Объем дежи, л	20	30	40	60	80	90
Мощность, кВт	0,75	1,1	1,5	2,2	3	3

Модель	20VE	30VE	40VE	60VE	80VE	90VE
Высота, см	145	145	160	160	160	160
Ширина, см	87	87	90	90	103	110
Длина, см	73	73	77	77	82	82
Вес, кг	155	165	215	240	280	300

Аксессуар	Описание
Венчик	Эмульсии, взбивание продукта (на высокой скорости): меренги, кремы и т.д.
Спираль	Перемешивание (на низких скоростях): хлеб, пицца, круассаны, сдобные булочки и т.д.
Лопатка	Смешивание (на средней скорости): майонез, вафли, печенье, сахарная глазурь, помадка и т.д.
Скребок	Для клейких смесей и очистки дежи. Покрыт тефлоном.
Тележка для дежи	Доступно для миксеров 40-60л, из нержавеющей стали или алюминия.



РУССКИЙ ПРОЕКТ®



WWW.RP.RU