

XINXIN

РУССКИЙ ПРОЕКТ

WWW.RP.RU



ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

Замес крутого теста отличается определенными особенностями, поэтому для его выполнения универсальное оборудование не подойдет. С этой задачей призваны справиться специальные тестомесильные машины для крутого теста. Они оснащаются более мощным электрическим приводом подъема-опрокидывания дежи. Предназначены для приготовления теста для пельменей и вареников; баранок, бубликов, чебуреков, макаронных изделий и пр. Также оборудование может быть использовано для приготовления сухих смесей различной рецептуры, в том числе мюсли, хлопьев и т.п.



HSE5



HSE24

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	HSE5	HSE 10	HSE 24	HSE 48
Материал: корпуса дежи			окрашенная сталь	окрашенная сталь
			нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Объем дежи, л	5	10	24	48
Система управления				
Скорость вращения насадки, об/мин	36	36	26	26
Мощность, кВт	0,55	0,75	1,5	2,2
Напряжение, В	220	220	220	220
Габариты, мм	410×280×410	530×360×640	670×435×800	800×500×920
Вес, кг	17	41	50	75



ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ

Это устройства «два в одном» - позволяют раскатывать тесто и нарезать пасту. Ножи съемные, поэтому устройство можно использовать для простой раскатки теста. Данные аппараты помогают значительно ускорить рабочие процессы на кухнях, которые заготавливают макаронные изделия, тесто для чебуреков и тому подобное. Настольные модели имеют компактные размеры, что позволяет разместить их практически на любой кухне.



DHH-240C



DZM-200C



DJJ-200C



DZM-350

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	DHH-240C	DJJ-200C	DZM-200C	DZM-350
Рабочая ширина валков, мм	240	200	200	300
Толщина раскатки, мм	1-4	1-4	1-4	1-4
Размер лапши, мм	6 и 2	2 и 4	2 и 6	2 и 6
Напряжение, В	220	220	220	220
Мощность, кВт	0,55	0,37	0,55	1,5
Габариты, мм	445×330×395	380×310×315	380×335×375	570×410×910
Вес, кг	21	18	19	77,5