

XINXIN

РУССКИЙ ПРОЕКТ

WWW.RP.RU



ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА



	HSE5	HSE10
Материал корпуса	окрашенная сталь	
Материал дежи	нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	5	5
Скорость вращения насадки, об/мин	36	36
Мощность, кВт	0,55	0,75
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	410×280×410	530×360×640
Вес, кг	17	41



ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

Замес крутого теста отличается определенными особенностями, поэтому для его выполнения используются специальные тестомесильные машины для крутого теста. Машины оснащаются более мощным электрическим двигателем и имеют лопастной месильный орган, что позволяет без труда справляться с тестом с низким содержанием влаги. 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.

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



	HSE24	HSE48
Материал корпуса	окрашенная сталь	
Материал дежи	нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	24	48
Скорость вращения насадки, об/мин	26	26
Мощность, кВт	1,5	2,2
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	670×435×800	800×500×920
Вес, кг	50	75



ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ

Это устройства «два в одном» — позволяют раскатывать тесто и нарезать пасту. Устройство можно использовать также для простой раскатки теста, без нарезания пасты. 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

ПЛЮСЫ ТЕСТОРАСКАТОК XINXIN:

- + Раскатка и лапшерезка в одной машине
- + Профессиональное и домашнее использование
- + Компактность
- + Сменные ножи



ТЕСТОРАСКАТКИ-ЛАПШЕРЕЗКИ



Электрические тестораскатки

- DHH-240C
- DJJ-200C
- DZM-200C
- DZM-350

DHH-240C



DZM-350



- Простота использования
- Регулируемая толщина раскатки
- Несколько размеров лапши
- Возможность менять ножи

	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

Механические тестораскатки

Механические тестораскатки-лапшерезки XINXIN используется как на предприятиях общественного питания, так и в домашних условиях для раскатки и нарезки теста, предназначенного для приготовления лапши. Комплекуются несъемными ножами.

- Простота использования
- Регулируемая толщина раскатки
- Несколько размеров лапши
- Компактность
- Не требует подключения к электричеству

- PME-150
- PME-180
- PM-3150



	PME-150	PME-180	PM-3150
Рабочая ширина валков, мм	150	180	150
Толщина раскатки, мм	1-4	1-4	1-4
Размер лапши, мм	2 и 4	2 и 4	2,5; 4; 9
Габариты, мм	210×185×140	250×185×145	250×190×145
Вес, кг	2,2	2,8	2,9