

*GastroMix*

**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ, КОНДИТЕРСКОЕ  
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**





## МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

## Настольные миксеры планетарные

Предназначены для использования в кондитерских и пекарнях, а также на предприятиях общественного питания для взбивания кремов, приготовления кондитерских смесей, соусов, замеса теста с высоким содержанием влаги.

B5
B5 Eco
B7
B7 Eco
B10 Eco



B7 Eco



B5 Eco



B7



B5



B10 Eco

	B5	B5 Eco	B7	B7 Eco	B10 Eco
Материал корпуса	алюминий	АБС пластик	окр. сталь	АБС пластик	АБС пластик
Материал защитной крышки		пластик			
Материал дежи			нержавеющая сталь		
Материал насадок			нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	5	5	7	7	10
Скорость вращения насадки, об/мин	вариатор скорости 45~270	88/600	вариатор скорости 45~270	90/650	42~582
Режим пульсации	нет	есть	нет	есть	есть
Мощность, кВт	0,3	0,8	0,325	1,2	2,2
Напряжение, В	220	220	220	220	220
Габариты, мм	350×230×400	368×227×350	400×250×410	424×328×415	472×272×380
Вес, кг	12,2	6,5	14,2	8,4	7,2

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

## Напольные миксеры планетарные

Предназначены для использования в кондитерских цехах и пекарнях для взбивания различных видов кремов, приготовления соусов, пюре. Также могут использоваться как дополнительное оборудование для замеса различных видов жидкого теста (бисквитного, заварного, блинного).

B10C	B40C
B15N	B40C 380 V
B20C	B50C 380 V
B30C	B60C 380 V
B30C 380 V	

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



	B10C	B15N	B20C	B30C	B30C 380V
Материал корпуса			окрашенная сталь		
Материал защитной решетки			нержавеющая сталь		
Материал дежи			нержавеющая сталь		
Материал насадок			нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	10	15	20	30	30
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные				
Скорость вращения насадки, об/мин	110/178/390	155/251/502	105/180/408	105/180/408	105/180/408
Мощность, кВт	0,45	1	0,75	1,1	1,1
Напряжение, В	220	220	220	220	380
Габариты, мм	450×366×606	460×360×660	520×420×760	545×440×882	545×440×882
Вес, кг	56	44	73	90	90

	B40C	B40C 380V	B50C 380V	B60C 380V
Материал корпуса			окрашенная сталь	
Материал защитной решетки			нержавеющая сталь	
Материал дежи			нержавеющая сталь	
Материал насадок			нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	40	40	50	60
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Кол-во скоростей	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные	3 фиксированные
Скорость вращения насадки, об/мин	80/160/310	80/160/310	74/150/288	74/150/288
Мощность, кВт	1,5	1,5	1,8	2
Напряжение, В	220	380	380	380
Габариты, мм	620×630×1011	620×630×1011	690×622×1200	724×652×1300
Вес, кг	150	150	195	230



B10C

B40C





## ТЕСТОМЕСЫ

Универсальные тестомесильные машины предназначены для работы с различными видами теста с влажностью не менее 50%. Отличное решение как для небольших пекарен, пиццерий, кондитерских, так и для производств средней и большой производительности. Широкая ассортиментная линейка тестомесов позволяет подобрать необходимую модель для любого производства



## Тестомесы с фиксированной дежой

HS 8A
HS 10A
HS 20A
HS 20B
HS 30A
HS 30B
HS 40B
HS 50B
HS 60B
HS 80B
HS 100B

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



HS 8A

	HS 8A	HS 10A	HS 20A	HS 20B	HS 30A	HS 30B
Материал корпуса	окрашенная сталь					
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь					
Материал дежи	нержавеющая сталь					
Объем дежи, л	8	10	20	20	30	30
Система управления	электромеханическая					
Кол-во скоростей	1	1	1	2	1	2
Скорость вращения спирали, об/мин	159	160	207	240/110 (250/125)	207	240/110 (250/125)
Мощность, кВт	0,45	0,65	1,1	1,1(0,85/1,1)	1,5	1,5(0,85/1,5)
Напряжение, В	220	220	220	220	220	380
Габариты, мм	495x302x385	600x315x630	675x427x853	675x427x853	725x432x886	725x432x886
Вес, кг	36	58	85	72	97	106

HS80B,  
HS100B

	HS 40B	HS 50B	HS 60B	HS 80B	HS 100B
Материал корпуса	окрашенная сталь				
Материал защитной решетки	нержавеющая сталь				
Материал дежи	нержавеющая сталь				
Объем дежи, л	40	50	60	80	100
Система управления	электромеханическая				
Кол-во скоростей	2	2	2	2	2
Скорость вращения спирали, об/мин	240/110 (250/125)	240/110 (250/125)	240/104	240/120	252/126
Мощность, кВт	1,5/2,4	1,5/2,4	2,4	1,5/2,4	2,2/4,5
Напряжение, В	380	380	380	380	380
Габариты, мм	754x490x1052	800x532x1052	1040x580x1150	920x580x1142	1080x650x1315
Вес, кг	152	180	210	220	293

HS10A,  
HS20A,  
HS30A,  
HS30B,  
HS40B,  
HS50B,  
HS60B

## Тестомесы со съемной дежой

HS 10A
HSD 10A
HSD 20A
HSD 20B
HSD 30A
HSD 30B
HSD 40A
HSD 40B

- Съемная дежа, защитная решетка
- Микровыключатель на крыше дежи
- Механическая защита движущихся деталей



	HSD10A	HSD 20A	HSD 20B
Материал корпуса		окрашенная сталь	
Материал защитной решетки		нержавеющая сталь	
Материал дежи		нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	10	20	20
Система управления		электромеханическая	
Скорость вращения насадки, об/мин	158	158	158/105
Кол-во скоростей	1	1	2
Мощность, кВт	0,37	1,1	0,85/1,1
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	585x355x595	753x395x705	753x395x705
Вес, кг	30	137	137

	HSD 30B	HSD 40A	HSD 40B
Материал корпуса		окрашенная сталь	
Материал защитной решетки		нержавеющая сталь	
Материал дежи		нержавеющая сталь	
Объем дежи, л	30	40	40
Система управления		электромеханическая	
Скорость вращения насадки, об/мин	158/105	90	135/90
Кол-во скоростей	2	1	2
Мощность, кВт	1,1/1,5	2,2	1,5/2,2
Напряжение, В	380	220	380
Габариты, мм	795x445x773	875x485x765	875x485x765
Вес, кг	152	158	158



# ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

Тестомес предназначен для приготовления крутого теста для пельменей, 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.



**HSH 40**  
напольный



<b>HSH 40</b>	
Материал корпуса	окрашенная сталь
Материал дежи	нержавеющая сталь
Объем дежи, л	40
Система управления	электромеханическая
Скорость вращения насадки, об/мин	50
Мощность, кВт	1,1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	640x490x820
Вес, кг	80

- Напольная модель
- Специально предназначена для крутого теста (пельмени, лаваши, чебуреки и т.п.)
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки
- Опрокидываемый бункер
- Максимальная загрузка теста на один замес: 15 кг





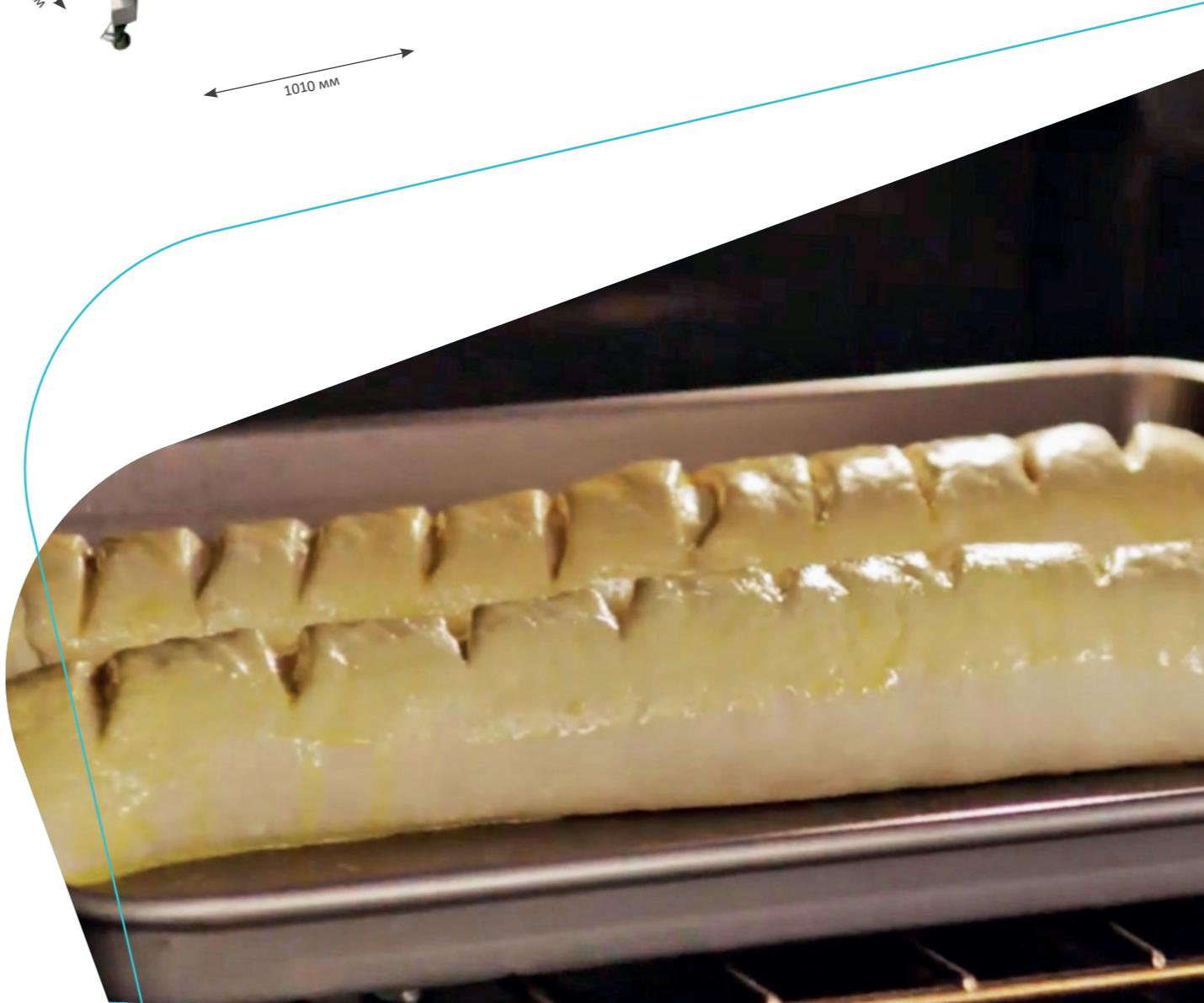
## ТЕСТОЗАКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Предназначены для формования заготовок батонообразных изделий и багетов.  
Используется в пекарнях малой и средней мощности при массовом производстве  
однотипных изделий.

FB-300 STAND



Материал корпуса	Окрашенная сталь
Тип	напольная
Производительность, шт/час	1200
Вес заготовки, г	50–1200
Ширина полотна, мм	730
Скорость конвейерной ленты, м/мин	49
Регулировка толщины теста, мм	0–19
Мощность, кВт	0,75
Напряжение, В	220
Габариты, мм	1010×960×1580
Вес, кг	300





## ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

Тестораскаточные машины GASTROMIX применяются в пекарнях и кондитерских цехах малого и среднего формата для механизации процесса раскатки различных видов теста. Подходит для раскатки слоеного (дрожжевого и бездрожжевого), песочного и крутого теста. В ассортименте механические, настольные и напольные модели с разной шириной раскатки.



## Тестораскатки для пиццы

Предназначены для раскатки теста для пиццы (лепешек). Изготовлены полностью из нержавеющей стали (валки — из прочного поликарбоната), просты в очистке и неприхотливы в работе. Изменяя зазор между валками, можно регулировать диаметр и толщину получаемой тестовой заготовки. Идеальное решение для ресторанов, столовых, кафе и пиццерий.

DR-30	DR-40
-------	-------



	DR-30	DR-40
Диаметр пиццы, мм	до 300	до 400
Вес заготовки, г	до 500	до 500
Толщина пиццы, мм	0,7–5,4	0,7–5,4
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Мощность, кВт	0,37	0,37
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	495×490×640	540×550×650
Вес, кг	45	47





## Тестораскатка механическая

Предназначена для раскатки различных видов теста, а также кондитерских масс. Изготовлена полностью из нержавеющей стали (валки — из прочного поликарбоната), проста в очистке и работе. Изменяя зазор между валками, можно регулировать толщину получаемой заготовки. Идеальное решение для ресторанов, кафе, кондитерских и пиццерий.

DR-270
--------



	DR-270
Ширина раскатки, мм	до 270
Толщина раскатки, мм	0–12
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Габариты, мм	500×550×220
Вес, кг	11
Напряжение, В	220





## Тестораскатки для крутого теста

Предназначены для раскатывания крутого теста при производстве пельменей, вареников, чебуреков, хинкали, макаронных изделий, а также теста для пиццы. Обеспечивают получение равномерно раскатанного пластика теста необходимой толщины.

YL-290
--------



	YL-290	YL-300
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенная сталь
Ширина раскатки, мм	290	300
Регулировка толщины теста	1–11мм	2–25мм
Мощность, кВт	2,2	1,5
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	490×280×860	480×460×1110
Вес, кг	95	110





YL-290	YL-300	YL-350	YL-500
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Окрашенная сталь	Окрашенная сталь
Ширина раскатки, мм	290	300	350
Регулировка толщины теста	1–11мм	2–25мм	2–25мм
Мощность, кВт	2,2	1,5	1,5
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	490×280×860	480×460×1110	530×460×1110
Вес, кг	95	110	119

10

<https://www.rp.ru/equipment/gastromix/>

## Конвейерные тестораскатки

Предназначены для раскатки слоеного и песочного теста на ровные пластины одинаковой толщины. Используются в кондитерских цехах и пекарнях малого, среднего и крупного производства.

<b>TDR-380</b>
<b>TDR-380F</b>
<b>TDR-520</b>
<b>TDR-520B</b>
<b>TDR-450B</b>
<b>TDR-630F</b>

	<b>TDR-380</b>	<b>TDR-380F</b>	<b>TDR-520</b>
Материал корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Материал 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	есть	есть	есть
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



**TDR-380,  
TDR-450B,  
TDR-520B**



**TDR-380F,  
TDR-520**

	<b>TDR-520B</b>	<b>TDR-450B</b>	<b>TDR-630F</b>
Материал корпуса	окрашенная сталь	окрашенная сталь	окрашенная сталь
Материал ленты	ПВХ	ПВХ	ПВХ
Тип	настольная	напольная	напольная
Система управления	электромеханическая	электромеханическая	электромеханическая
Ширина ленты, мм	500	420	610
Диаметр валков, мм	89	89	80
Скорость вращения валков, об/мин	133	133	133
Режим раскатки теста	реверсивный	реверсивный	реверсивный
Регулировка толщины теста	1-40мм	1-40мм	1-40мм
Мощность, кВт	0,55	0,4	0,75
Напряжение, В	220	220	380
Габариты, мм	2400×920×650	2100×820×650	3480×1110×1280
Вес, кг	160	140	260



**TDR-630F**



# ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ-ОКРУГЛИТЕЛИ

## Тестоделители

Тестоделители GASTROMIX предназначены для точного и быстрого деления заготовок на равные по весу части. Этот аппарат экономит ценное рабочее время персонала — работникам нужно только равномерно распределить тесто в чаше и достать заготовки после окончания деления. Ножи после деления поднимаются автоматически. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, аппарат малошумный.

### ПЛЮСЫ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ GASTROMIX:

- ⊕ Низкий уровень шума
- ⊕ Прочная конструкция, надежные внутренние компоненты
- ⊕ Легкость в эксплуатации



DD-36



DD-36

Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество делений	36
Вес заготовки, г	30-100
Мощность, кВт	1
Напряжение, В	220
Габариты, мм	520×420×1280
Вес, кг	180

- Полуавтоматический

## Тестоделители-округлители

Тестоделители-округлители GASTROMIX — используются на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, предназначены для точного и быстрого деления тестовых заготовок на равные части и придания полученным порциям округлой формы. Процесс деления и округления осуществляется с помощью рычага.

GR-30S

GR-30S 380B



GR-30S

	GR-30S	GR-30S 380B
Материал корпуса	крашеная сталь	крашеная сталь
Количество делений	30	30
Вес заготовки, г	30-100	30-100
Мощность, кВт	0,75	0,75
Напряжение, В	220/380	380
Габариты, мм	740×570×2100	740×570×2100
Вес, кг	330	330

- Электромеханическое управление
- Корпус из окрашенной стали
- Полуавтоматический — ручное деление, автоматическое округление

## ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Предназначены для расстойки различных заготовок и полуфабрикатов из теста. Процесс расстойки необходим для того, чтобы изделия увеличились в объеме, получились пышными, с однородной воздушной структурой мякиша. После процесса расстойки изделия сразу отправляются на выпечку. Сфера применения: кондитерские и хлебопекарные производства.



BP-13

BP-16



	BP-13	BP-16
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Конвекция	есть	есть
Количество уровней	13	16
Рабочая температура, °C	+35...+40	+35...+40
Мощность, кВт	2,6	2,6
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	490x730x1655	490x710x1915
Вес, кг	35	41

- Универсальные направляющие подходят как для пекарских листов 600x400 так и для гастроемкостей GN1/1





## ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Печи для пиццы GastroMix используются на предприятиях общественного питания и торговле, в пиццериях, пекарнях, ресторанах и гостиницах. Предназначены для выпекания плоского хлеба, лепешек, пирогов, пиццы, приготовления фокаччи, овощей и различных кондитерских изделий. В ассортименте есть классические печи, конвейерные и конвекционные.



## Печи для пиццы классические

Используются на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы, плоского хлеба, лаваша, лепешек, осетинских пирогов и т. п. Печи оснащены электромеханической панелью управления, ТЭНами вверху и внизу камеры, регулятором температуры, таймером, индикатором нагрева, дверцей со стеклянным смотровым окном, лампой освещения камеры и каменным подом. Время выпечки одной пиццы составляет около 3-4 минут.



	GS1	GS1+1
Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Панель управления	электромеханическая	
Количество камер, шт	1	2
Внутренние габариты камеры, мм	415x400x120	415x400x120
Максимальная температура, °С	350	350
Диаметр пиццы, см	35	35
Количество пицц, шт	4	4+4
Мощность, кВт	2,0	3,0
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	560x570x280	560x570x440
Вес, кг	24	33
Производительность, пицца/час	1 пицца Ø35 см	1+1 пицца Ø35 см

## Конвейерные печи для пиццы

Конвейерные печи — идеальный вариант для работы в пиццериях, пекарнях, ресторанах, гостиницах. Прежде всего, они предназначены для непрерывного приготовления пиццы, но также прекрасно подходят для хлеба, фокаччи, овощей и различных гастрономических блюд. Печи оснащены независимыми регуляторами нагрева верхней и нижней поверхности, а также реверсом конвейерной ленты.

CO-12

CO-18

- Независимая регулировка верхних и нижних ТЭНов
- Время приготовления пиццы 3-4 минуты



CO-18

Материал корпуса	нержавеющая сталь	
Материал конвейера	нержавеющая сталь	
Производительность, пицца/час	16 пицц Ø30 см	20 пицц Ø30 см
Температурный режим, °С	50...400	50...400
Количество нагревательных элементов	18	24
Панель управления	электромеханическая	
Мощность, кВт	6,7	10,3
Напряжение, В	220	220
Габариты внешние, мм	1100x570x360	1560x750x360
Габариты внутренние, мм	530x370x80	970x530x80
Вес, кг	39	60





## КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

Используются на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Печи оснащены плавной регулировкой температуры, таймером, пароувлажнением, подсветкой камеры и жаропрочным стеклом. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Сочетая в себе небольшие габариты и низкие энергозатраты, печи идеально подойдут для небольших пекарен, кафе, кондитерских, предприятий розничной торговли.



HEB4-F

HEB8-F



HEB4-F



HEB8-F



	HEB4-F	HEB8-F
Материал корпуса	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Панель управления	электромеханическая	электромеханическая
Пароувлажнение	есть	есть
Температурный режим, С	50–260	50–260
Количество уровней, шт	4	4
Размер противня, мм	436×315	624×384
Мощность, кВт	2,6	6,4
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	595×600×575	835×770×575
Вес, кг	24	34



## ЛИСТЫ ПЕКАРСКИЕ

В ассортименте также представлены листы пекарские 600x400 мм и 600x800 мм, предназначенные для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий в конвекционных, ротационных, подовых печах на предприятиях общественного питания и розничной торговли. Листы могут быть с перфорацией и без перфорации, с антипригарным покрытием и без, а также специализированные для багет и маффинов. Изготовлены из алюминия и алюминиевого сплава.



### Листы перфорированные

	ЛИСТ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1ММ 600Х400Х30	ЛИСТ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1ММ 600Х800Х30	ЛИСТ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1ММ АНТИПРИГАРНЫЙ 600Х400Х30
Габариты	600x400x30	600x800x30	600x400x30
Толщина	1 мм	1 мм	0,8 мм
Вид	Перфорированный	Перфорированный	Антипригарный



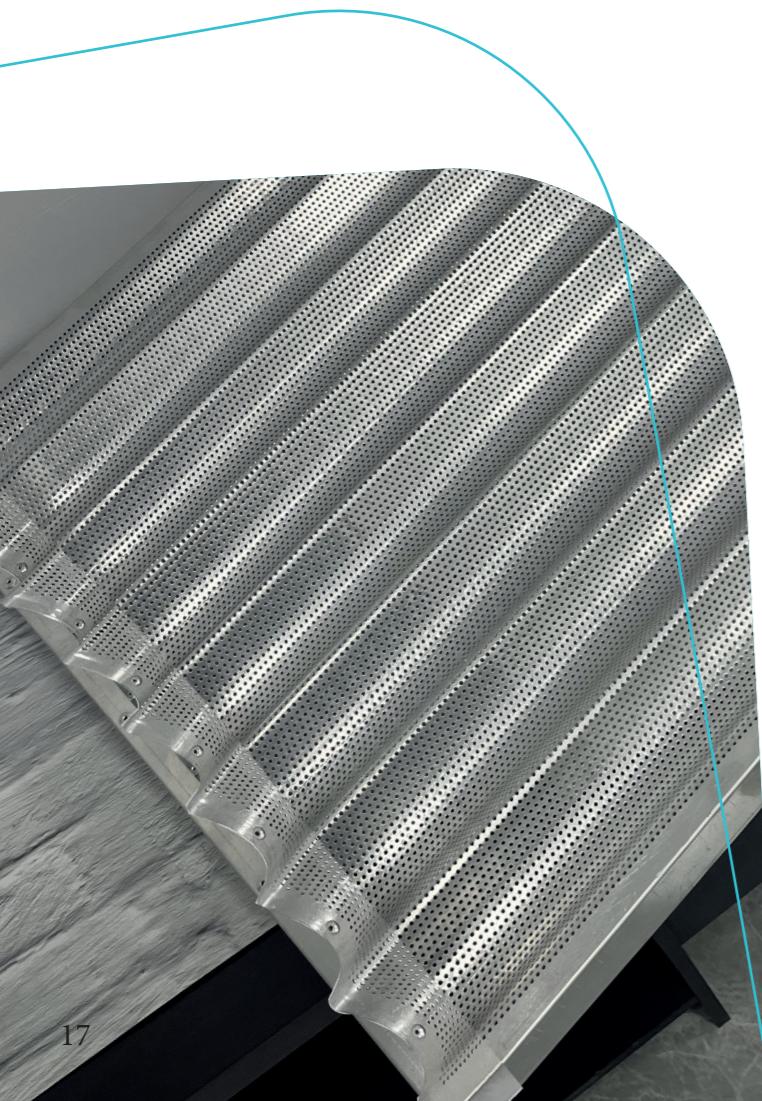
### Листы неперфорированные

	ЛИСТ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1ММ 600Х400Х30	ЛИСТ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1ММ 600Х800Х30	ЛИСТ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1,5ММ 600Х400Х23 3 БОРТА 90 1 БОРТ 45	ЛИСТ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.0,5ММ АНТИПРИГАРНЫЙ 600Х400Х30
Габариты	600x400x30	600x800x30	600x400x23	600x400x30
Толщина	1 мм	1 мм	1,5 мм	0,5 мм
Вид	Неперфорированный	Неперфорированный	Неперфорированный	Неперфорированный Антипригарный



### Листы для багет

	ЛИСТ ДЛЯ БАГЕТ 5 ВОЛН АЛЮМИНИЙ ТОЛЩИНОЙ 1ММ 600Х400Х35	ЛИСТ ДЛЯ БАГЕТ 8 ВОЛН АЛЮМИНИЙ ТОЛЩ.1ММ 600Х800Х43	ЛИСТ ДЛЯ МАФФИНОВ 600Х400Х32
Габариты	600x400x35	600x800x43	600x400x32
Толщина	1 мм	1 мм	0,8 мм
Вид			На 24 маффина Размеры маффина: 80x75x22 мм





SH31

SH36



## ХЛЕБОРЕЗЫ

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



	SH31	SH36
Материал корпуса		алюминий
Материал передней панели		нержавеющая сталь
Максимальная длина нарезаемого изделия, мм	380	380
Ширина нарезаемого изделия, мм	160	160
Количество ломтиков, шт	32	38
Толщина ломтика, мм	12	10
Мощность, кВт	0,25	0,55
Напряжение, В	220	220
Габариты, мм	515x625x585	710x710x730
Вес, кг	48	45



DM1



DM1	
Материал корпуса	окрашенный металл
Материал платформы	нержавеющая сталь
Тип	настольная
Диаметр платформы, см	36
Максимальная высота изделия, см	30
Мощность, кВт	0,2
Напряжение, В	220
Габариты, мм	500x350x570
Вес, кг	25



GastroMix

## МАШИНА ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ ТОРТОВ

Предназначена для равномерного нанесения крема на верхнюю и боковую поверхность изделия. Применяется в кондитерских цехах и пекарнях. Благодаря регулировке высоты и диаметра нанесения крема, машина универсальна и подходит для большинства стандартных изделий круглой формы. Возможность длительной эксплуатации, компактность, бесшумная работа двигателя делают машину привлекательной как для малых, так и средних производств.





## ПЕЛЬМЕННЫЕ АППАРАТЫ

Предназначены для использования на предприятиях общественного питания, а также малых и средних производствах мясных и мучных полуфабрикатов.

Аппараты используются для изготовления изделий из теста, начиненных различной начинкой: мясной, овощной, фруктовой, творожной.

JGL 80



JGL 80	
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Тип	напольная
Производительность, шт/час	4000-4200
Вес изделий, г	6-8
Размер пельменей, см	3
Тип матрицы	двуярдный
Мощность, кВт	2,5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	640x440x800
Вес, кг	100





## МЯСОРУБКИ

Профессиональные мясорубки GASTROMIX предназначены для повседневной эксплуатации, обеспечивая высокую производительность и стабильное качество измельчения.

Оснащены мощными двигателями, прочными металлическими корпусами и острыми ножами для эффективной обработки больших объемов мяса.

В нашем модельном ряду так же присутствуют модели с реверсом. Функция реверса позволяет избежать застревания мяса и обеспечивает бесперебойную работу устройства.



MG-8B



Габариты  
Производительность  
Частота вращения  
шнека  
Напряжение  
Мощность

165×295×330 мм  
70 кг/час  
190 об/мин  
220 В  
0,6 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Толкатель
- Решетка 5 мм и 7 мм
- 2 ножа, насадка для купат 20 мм

MG-12B

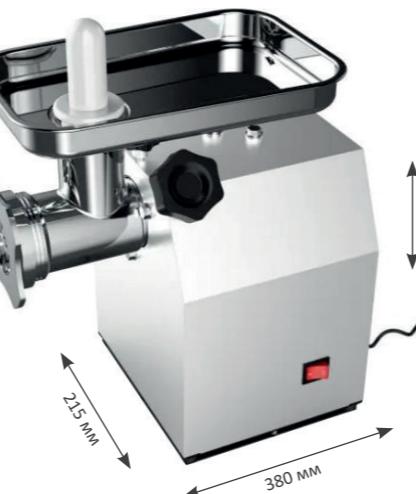


Габариты  
Производительность  
Частота вращения  
шнека  
Напряжение  
Мощность

400×218×412 мм  
150 кг/час  
190 об/мин  
220 В  
0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решетка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм

MG-12S



Габариты  
Производительность  
Материал корпуса  
Частота вращения  
шнека  
Напряжение  
Мощность

215×380×410 мм  
170 кг/час  
нержавеющая сталь  
200 об/мин  
220 В  
0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Толкатель
- Решетка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадка для купат 20 мм

## MG-12R

с реверсом



Габариты	445×290×385 мм
Производительность	150 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм

## MG-12SS

с реверсом



Габариты	445×290×385 мм
Производительность	150 кг/час
Частота вращения шнека	180 об/мин
Напряжение	220 В
Мощность	0,75 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Реверс
- Загрузочный лоток из нержавеющей стали
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм



MG-22B

с реверсом



Габариты 430×190×470 мм  
Производительность 250 кг/час  
Частота вращения шнека 170 об/мин  
Напряжение 220 В  
Мощность 0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из хром. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм

MG-22SS

с реверсом



Габариты 485×290×480 мм  
Производительность 250 кг/час  
Частота вращения шнека 180 об/мин  
Напряжение 220 В  
Мощность 0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: нержавеющая сталь
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм

MG-22R

с реверсом



Габариты 445×290×385 мм  
Производительность 250 кг/час  
Частота вращения шнека 180 об/мин  
Напряжение 220 В  
Мощность 0,85 кВт

- Прочность конструкции
- Горловина мясорубок изготовлена из нерж. стали
- Электромеханическая система управления
- Материал корпуса: крашеный металл
- Реверс
- Загрузочный лоток
- Толкатель
- Решётка 6 мм и 8 мм
- 2 ножа, насадки для купат 15, 20, 22 мм





GastroMix

## ГАСТРОЕМКОСТИ

Сегодня незаменимым элементом любой профессиональной кухни являются гастроемкости. Этот элемент представляет собой пищевые лотки для приготовления и хранения пищи. Использование гастроемкостей в различных видах оборудования позволяет значительно рационализировать рабочие процессы на кухне. Для удобства использования гастроемкостей на любой кухне у производителей принятые единые стандартные размеры, подходящие ко всем видам технологического и торгового оборудования: духовым и жарочным шкафам, холодильникам, витринам, мармитам и т. д. За основу принят внешний размер 530×325 мм — так называемая GN1/1, используются также гастроемкости кратных размеров 2/1, 2/3, 1/2, 2/4, 1/3, 1/6, 1/9. Стандартная глубина составляет 20, 40, 65, 100, 150 и 200 мм



### Гастроемкости из поликарбоната

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9



• Выдерживают воздействие температур от  $-40^{\circ}\text{C}$  до  $+90^{\circ}\text{C}$

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Цвет	-	-	прозрачный черный	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный
GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Цвет	-	-	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный	прозрачный
GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный
GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	-
GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	прозрачный	-
GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×110×65	176×110×100	-	-
Цвет	-	-	прозрачный	прозрачный	-	-

## Гастроемкости из полипропилена

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9



• Выдерживают воздействие температур от  $-40^{\circ}\text{C}$  до  $+70^{\circ}\text{C}$

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный	полупрозрачный	полупрозрачный

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный	полупрозрачный	полупрозрачный

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	100	200
Габариты, мм	-	-	325×176×65	325×176×100	325×176×100	325×176×200
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	265×162×65	265×162×100	265×162×150	-
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный	-

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	-
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	-
Цвет			полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный	-

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×108×65	176×108×100	-	-
Цвет	-	-	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	-	-

## Крышки к гастроемкостям из поликарбоната

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9



• Выдерживают воздействие температур от  $-40^{\circ}\text{C}$  до  $+90^{\circ}\text{C}$

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
Цвет	прозрачный черный	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный	прозрачный

## Крышки к гастроемкостям из полипропилена

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9



• Выдерживают воздействие температур от  $-40^{\circ}\text{C}$  до  $+70^{\circ}\text{C}$

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Габариты, мм	530×325	325×265	325×176	265×162	176×162	176×108
Цвет	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	полупрозрачный черный	черный

## Гастроемкости из нержавеющей стали

GN1/1



GN1/2



GN1/3



GN1/4

GN1/6

GN1/9

GN2/1

GN2/3

• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	530×325×20	530×325×40	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Вместимость, л	поднос	5,1	8,5	13,3	19,5	26,5

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	325×265×20	325×265×40	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Вместимость, л	поднос	2,3	3,8	6	8,9	11,7

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	325×176×20	325×176×40	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Вместимость, л	поднос	1,4	2,4	3,8	5,5	7,8

GN1/4	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	265×162×20	265×162×40	265×162×65	265×162×100	265×162×150	265×162×200
Вместимость, л	поднос	1	1,7	2,7	4	4,8

GN1/6	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	150	200
Габариты, мм	-	-	176×162×65	176×162×100	176×162×150	176×162×200
Вместимость, л	-	-	1	1,6	2,2	3,2

GN1/9	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	65	100	-	-
Габариты, мм	-	-	176×109×65	176×109×100	-	-
Вместимость, л	-	-	0,6	0,9	-	-

GN2/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	-	200
Габариты, мм	650×530×20	650×530×40	650×530×65	650×530×100	-	650×530×200
Вместимость, л	поднос	11	18,4	28,5	-	57,5

GN2/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	354×325×20	354×325×40	354×325×65	354×325×100	354×325×150	354×325×200
Вместимость, л	1,5	3	5,5	9	12,7	16,7

GN1/1

GN1/2

GN1/3

с ручками



• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	530×327×40	530×327×65	530×327×100	530×327×150	530×327×200
Вместимость, л	-	5,1	8,5	13,3	20	26,5

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	325×265×40	325×265×65	325×265×100	325×265×150	325×265×200
Вместимость, л	-	2,3	3,8	6	8,9	11,7

GN1/3	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	40	65	100	150	200
Габариты, мм	-	325×176×40	325×176×65	325×176×100	325×176×150	325×176×200
Вместимость, л	-	1,4	2,4	3,8	5,5	7,2

GN1/1

GN1/2

GN1/3

с перфорацией



• Толщина металла у гастроемкостей из нержавеющей стали 0,6 мм

GN1/1	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	20	40	65	100	150	200
Габариты, мм	530×325×20	530×325×40	530×325×65	530×325×100	530×325×150	530×325×200
Вместимость, л	поднос	5,1	8,5	13,3	19,5	26,5

GN1/2	20	40	65	100	150	200
Глубина, мм	-	-	-	-	-	-
Габариты, мм	-</					

## Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/6
GN1/9
GN2/3



• Толщина металла у крышек из нержавеющей стали 0,6 мм

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9	GN2/1	GN2/3
Габариты, мм	530x325	325x265	325x176	265x165	176x165	176x109	-	355x327

## Крышки к гастроемкостям с отверстием для ложки

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/4
GN1/6
GN1/9
GN2/3



• Толщина металла у крышек из нержавеющей стали 0,55 мм

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9	GN2/1	GN2/3
Габариты, мм	530x325	325x265	325x176	265x165	176x165	176x109	-	355x327

## Крышки с уплотнителем

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/6
GN1/9
GN2/3

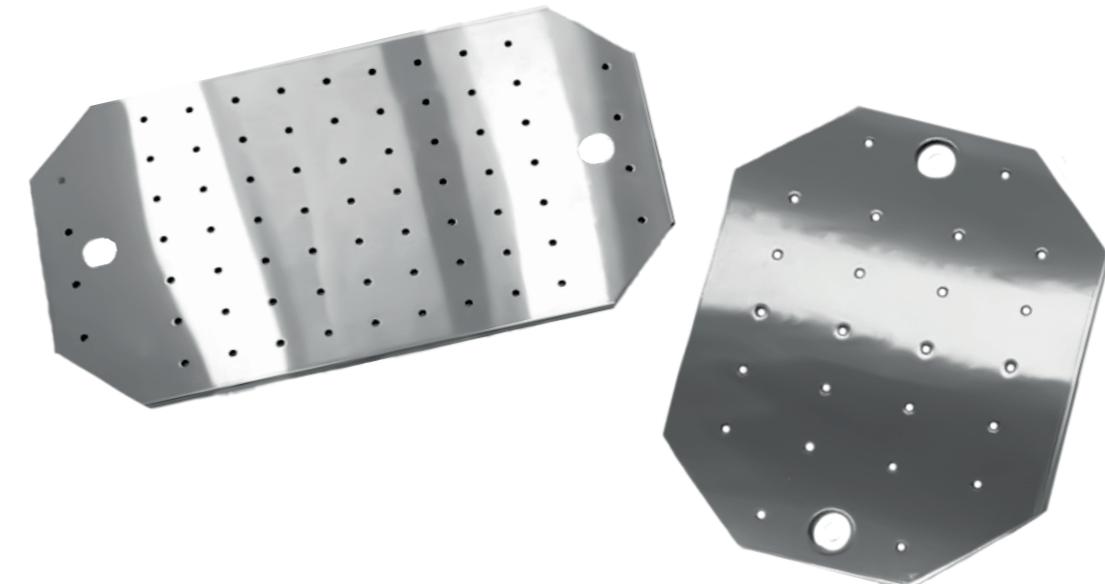


• Толщина металла у крышек из нержавеющей стали 0,55 мм

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4
Габариты, мм	530x325	325x265	325x176	265x165

## Дренажи из нержавеющей стали к гастроемкостям

GN1/1
GN1/2
GN1/3
GN1/6
GN1/9
GN2/3



• Толщина металла у дренажей из нержавеющей стали 0,8 мм

	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4
Габариты, мм	450x245x20	250x190x20	250x105x20	250x110x20

РУССКИЙ ПРОЕКТ®

GastroMix

+7 (495) 540-4600



<https://www.rp.ru/equipment/gastromix/>



[https://www.rp.ru/equipment/gastromix\\_tech/](https://www.rp.ru/equipment/gastromix_tech/)



[https://www.rp.ru/equipment/gastromix\\_gastroemkosti/](https://www.rp.ru/equipment/gastromix_gastroemkosti/)