

**XINXIN**

**ХЛЕБОПЕКАРНОЕ  
И КОНДИТЕРСКОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ**



## 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.



## В 7N

настольный



Габариты	400×250×410 мм
Вес	17 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	220 В
Объем дежи	7 л
Вместимость муки	0,5 кг

## В 30N

напольный



Габариты	530×425×830 мм
Вес	67 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	1,5 кВт
Напряжение	220 В
Объем дежи	30 л
Скорость вращ. насадки	122/210/429 об/мин
Количество скоростей	3
Вместимость муки	3-6 кг

## В 20N

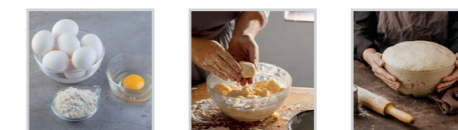
напольный



Габариты	520×420×760 мм
Вес	59 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	1,1 кВт
Напряжение	220 В
Объем дежи	20 л
Скорость вращ. насадки	105/180/425 об/мин
Количество скоростей	3
Вместимость муки	2-4 кг

## В 50N

напольный



Габариты	660×630×1060 мм
Вес	148 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	2,2 кВт
Напряжение	380 В
Объем дежи	50 л
Скорость вращ. насадки	95/170/326 об/мин
Количество скоростей	3
Вместимость муки	8-10 кг



# ТЕСТОМЕСЫ

Универсальные тестомесильные машины предназначены для работы с различными видами теста с влажностью не менее 50%



## ТЕСТОМЕСЫ

HS40BN



Габариты	770×440×850 мм
Вес	108 кг
Материал дежи	нержавеющая сталь
Мощность	0,3 кВт
Напряжение	380 В
Объем дежи	40 л
Скорость вращ. насадки	12,5/25 об/мин
Количество скоростей	2
Вместимость муки	15 кг





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

## ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА



- HSE5
- HSE10
- HSE10-D

Новинка!



	HSE5	HSE10	HSE10-D
Материал корпуса	окрашенная сталь		
Материал дежи	нержавеющая сталь		
Объем дежи, л	5	10	10
Скорость вращения насадки, об/мин	36	36	36
Мощность, кВт	0,55	0,75	0,5
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	410×280×410	575×395×640	410×280×435
Вес, кг	17	41	23
Тип	настольный	напольный	настольный

- HSE24
- HSE48



	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	710×455×800	820×500×910
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

**RHN-280MD**

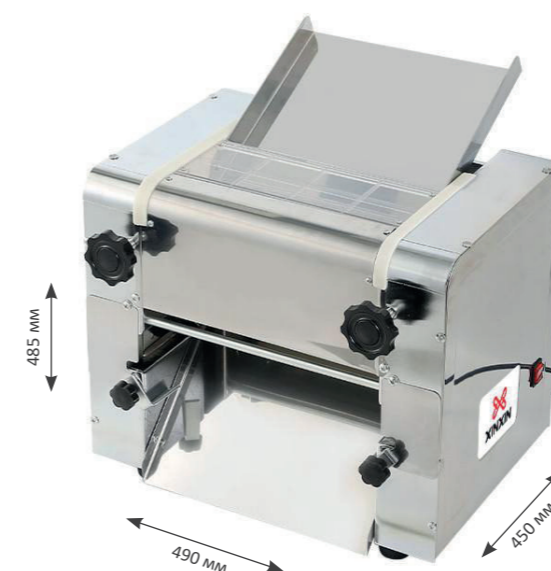
Новинка!



	<b>RHN-280MD</b>
Рабочая ширина валков, мм	280
Толщина раскатки, мм	1-20
Размер лапши, мм	2 и 6
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	1
Габариты, мм	450x455x415
Вес, кг	23
Особенность	<b>Во время раскатки теста нож можно не снимать</b>

**DHN-300RT**

Новинка!



	<b>DHN-300RT</b>
Рабочая ширина валков, мм	300
Толщина раскатки, мм	1-20
Размер лапши, мм	2
Напряжение, В	220
Мощность, кВт	2
Габариты, мм	485x450x490
Вес, кг	41

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	437×330×400	380×310×315	380×335×375	570×410×910
Вес, кг	20	16	17	77,5

Механические тестораскатки

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

PME-150

PME-180

PM-3150



PME-180



PME-150



PM-3150

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

	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
Материал валков	нержавеющая сталь А3(Q235) с никелированным покрытием		



**+7 (495) 540-4600**

**WWW.RP.RU**

