



XINXIN

Хлебопекарное и
кондитерское оборудование

2025



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

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



МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ



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



NEW

NEW



В 20N

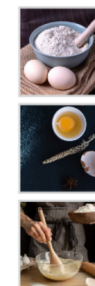
напольный

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 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



NEW

NEW



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

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



NEW





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



	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

- 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 лапы, 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-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
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 A3(Q235) с никелированным покрытием		



XINXIN



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

+7 (495) 540-4600