
GASTROMIX • XINXIN

# ГАСТРОЕМКОСТИ

В ассортименте представлены гастроемкости различных размеров из нержавеющей стали, перфорированные модели, крышки для гастроемкостей.



| Модель | GN1/1 | GN1/2 | GN1/3 | GN1/4 | GN1/6 | GN 2/1 | GN 2/3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Варианты глубины, мм | 20, 40, 65, 100, 150, 200 | | | 20, 65, 100, 150, 200 | 65, 100, 150, 200 | 20, 40, 65, 100, 200 | 20, 40, 65, 100, 150, 200 |
| Габариты, мм | 325×530 | 325×265 | 325×176 | 162×265 | 162×176 | 650×530 | 325×352 |
| Вариант с перфорацией | + 20, 40, 65, 100, 150, 200 | + 40, 65, 100 | - | - | - | + 65, 100 | + 40, 65, 100 |
| Крышка в ассортименте | + | | | | | - | + |

# ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ

Предназначены для расстойки различных заготовок из теста. После этого изделия сразу отправляются на выпечку. В шкафу также можно осуществлять расстойку полуфабрикатов, при изготовлении которых используется дрожжевое тесто. Сфера применения: кондитерские и хлебопекарные производства.

- С универсальными направляющими для пекарских листов 600×400 или гастроемкости GN1/1



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | ВР-13 | ВР-16 |
|---|---|---|
| Материал корпуса | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Конвекция | + | + |
| Количество уровней | 13 | 16 |
| Рабочая температура, °С | +35...+40 | +35...+40 |
| Мощность, кВт | 2,6 | 2,6 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Габариты, мм | 730×490×1655 | 730×490×1915 |
| Вес, кг | 32 | 42 |

# МИКСЕРЫ ПЛАНЕТАРНЫЕ

www.gastromix.ru

## НАСТОЛЬНЫЕ

Предназначены для использования в кондитерской промышленности, а также на кухнях ресторанов для смешивания и взбивания различных видов теста, приготовления кондитерских смесей и соусов.



**B5**



**B5 Eco**



**B7**



**B7 Eco**



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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | B5 | B5 Eco | B7 | B7 Eco |
|---|---|---|---|---|
| Материал: | | | | |
| корпуса | алюминий | АБС пластик | окрашенная сталь | АБС пластик |
| защитной крышки | пластик | пластик | пластик | пластик |
| дежи | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| насадок | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Объем дежи, л | 5 | 5 | 7 | 7 |
| Скорость вращения насадки, об/мин | вариатор скорости 45~270 об/мин | 88/600 | вариатор скорости 45~270 об/мин | 90/650 |
| Режим пульсации | – | + | - | + |
| Мощность, кВт | 0,3 | 0,8 | 0,325 | 1,2 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 220 |
| Габариты, мм | 350×230×400 | 368×227×350 | 400×250×410 | 424×328×415 |
| Вес, кг | 14 | 6,5 | 14,2 | 8,4 |

## НАПОЛЬНЫЕ

Предназначены для замеса различных видов теста (бисквитного, белкового, заварного, дрожжевого, слоеного), а также для приготовления различных соусов и пюре.



**B10C/20C/30C**



**B40C/50C/60C**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | B10C | B20C | B30C | B40C |
|---|---|---|---|---|
| Материал: | | | | |
| корпуса | | окрашенная сталь | | |
| защитной решетки | | нержавеющая сталь | | |
| дежи | | нержавеющая сталь | | |
| насадок | | нержавеющая сталь | | |
| Объем дежи, л | 10 | 20 | 30 | 40 |
| Система управления | электромеханическая | электромеханическая | электромеханическая | электромеханическая |
| Кол-во скоростей | 3 фиксированные | 3 фиксированные | 3 фиксированные | 3 фиксированные |
| Скорость вращения насадки, об/мин | 110/178/390 | 105/180/408 | 105/180/408 | 80/160/310 |
| Мощность, кВт | 0,45 | 0,75 | 1,1 | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220/380 | 220/380 |
| Габариты, мм | 450×366×606 | 520×420×760 | 545×440×882 | 620×630×1011 |
| Вес, кг | 52 | 72 | 80 | 127 |

| | B50C | B60C |
|---|---|---|
| Материал: | | |
| корпуса | окрашенная сталь | |
| защитной решетки | нержавеющая сталь | |
| дежи | нержавеющая сталь | |
| насадок | нержавеющая сталь | |
| Объем дежи, л | 50 | 60 |
| Система управления | электромеханическая | электромеханическая |
| Кол-во скоростей | 3 фиксированные | 3 фиксированные |
| Скорость вращения насадки, об/мин | 74/150/288 | 74/150/288 |
| Мощность, кВт | 1,8 | 2 |
| Напряжение, В | 380 | 380 |
| Габариты, мм | 690×622×1200 | 724×652×1300 |
| Вес, кг | 193 | 208 |

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

# ТЕСТОМЕСЫ

www.gastromix.ru

Отличное решение для небольших пекарен, пиццерий, кухонь, лабораторий для замеса различных видов теста с влажностью не менее 50%.

## С ФИКСИРОВАННОЙ ДЕЖОЙ



**HS 20A/20B/30B/ 40B/50B**



**HS 60B**



**HS 80B/100B**

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | HS8A | HS 20A | HS 20B | HS 30B | HS 40B |
|---|---|---|---|---|---|
| Материал: | | | | | |
| корпуса | | | окрашенная сталь | | |
| защитной решетки | | | нержавеющая сталь | | |
| дежи | | | нержавеющая сталь | | |
| Объем дежи, л | 8 | 20 | 20 | 30 | 40 |
| Система управления | | | электромеханическая | | |
| Кол-во скоростей | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Скорость вращения: | | | | | |
| спирали, об/мин | 159 | 207 | 110/240 | 110/240 | 125/250 |
| дежи, об/мин | 21 | 20 | 10/20 | 10/20 | 12/24 |
| Мощность, кВт | 0,45 | 1,1 | 1,1 | 0,85/1,5 | 1,5/2,4 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 220 | 380 | 380 |
| Габариты, мм | 495×302×385 | 675×427×853 | 675×427×853 | 730×445×860 | 754×490×1055 |
| Вес, кг | 36 | 78 | 78 | 101 | 131 |

| | HS 50B | HS 60B | HS 80B | HS 100B |
|---|---|---|---|---|
| Материал: | | | | |
| корпуса | | окрашенная сталь | | |
| защитной решетки | | нержавеющая сталь | | |
| дежи | | нержавеющая сталь | | |
| Объем дежи, л | 50 | 60 | 70 | 100 |
| Система управления | | электромеханическая | | |
| Кол-во скоростей | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Скорость вращения: | | | | |
| спирали, об/мин | 120/240 | 104/210 | 120/240 | 126/252 |
| дежи, об/мин | 15/30 | 10/20 | 15/30 | 17 |
| Мощность, кВт | 1,5/2,4 | 1,6/2,8 | 2,4 | 4,5 |
| Напряжение, В | 380 | 380 | 380 | 380 |
| Габариты, мм | 794×520×1055 | 1040×580×1150 | 920×580×1142 | 1080×650×1315 |
| Вес, кг | 140 | 210 | 220 | 293 |

## СО СЪЁМНОЙ ДЕЖОЙ



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

### HS 10A/20A/20B/30B/40B/50B

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | HS 10A | HSD 20A | HSD 20B | HSD 30B |
|---|---|---|---|---|
| Материал: | | | | |
| корпуса | | окрашенная сталь | | |
| защитной решетки | | нержавеющая сталь | | |
| дежи | | нержавеющая сталь | | |
| Объем дежи, л | 10 | 20 | 20 | 30 |
| Система управления | | электромеханическая | | |
| Скорость вращения насадки, об/мин | 160 | 158 | 105/158 | 105/158 |
| Кол-во скоростей | 1 | | | |
| Мощность, кВт | 0,65 | 1,1 | 1,5 | 1,5 |
| Напряжение, В | 220 | 220 | 380 | 380 |
| Габариты, мм | 630×315×600 | 753×395×705 | 753×395×705 | 795×445×773 |
| Вес, кг | 62 | 132 | 137 | 152 |

# ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ

www.gastromix.ru

## КОНВЕЙЕРНЫЕ ТЕСТОРАСКАТКИ

Служат для раскатки теста на ровные пласты одинаковой толщины, подходят для использования в ресторанах, гостиницах и общественных столовых.



**TDR-380**



**TDR-380F/TDR-520**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | TDR-380 | TDR-380F | TDR-520 |
|---|---|---|---|
| Материал: | | | |
| корпуса | окрашенная сталь | окрашенная сталь | окрашенная сталь |
| 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 | + | + | + |
| 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 |



## 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | 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 |



DR-30/DR-40

# 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | DD-36 |
|---|---|
| Материал корпуса | нержавеющая сталь |
| Количество делений | 36 |
| Вес заготовки, г | 1080-6480 |
| Вес порции, г | 30-180 |
| Мощность, кВт | 0,75 |
| Напряжение, В | 220 |
| Габариты, мм | 520×410×1300 |
| Вес, кг | 193 |

# ТЕСТОМЕСЫ ДЛЯ КРУТОГО ТЕСТА

www.gastromix.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | HSH 40 |
|---|---|
| Материал: | |
| корпуса | окрашенная сталь |
| 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 | 640×490×820 |
| Вес, кг | 80 |



- Напольная модель
- Специально предназначена для крутого теста (пельмени, лаваши, чебуреки и т.п.)
- Защитная крышка для предотвращения распыла муки
- Опрокидываемый бункер

# ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

## ДРОВЯНЫЕ

Печь для пиццы на древесном топливе. Быстро нагревается до нужной температуры (всего за 5 минут). Изготовлена из нержавеющей стали AISI 430, что обеспечивает высокую прочность и повышенную стойкость к коррозии, в том числе и к атмосферной. Колеса и небольшой вес способствуют легкости перемещения и позволяют установить печь как в помещении, так и на открытом воздухе.
Печь проста и удобна в использовании. За несколько минут и при малом расходе дров вы можете приготовить желаемые блюда. Рабочая поверхность изготовлена из огнеупорных плит, стальной купол предназначен для достижения высоких температур при потреблении очень небольшого количества дров. Можно готовить: пиццу, шашлык, хлеб и хлебобулочные изделия, рыбу, овощи и многое другое. В дровяной печи блюда всегда готовятся быстро и намного вкуснее, чем в обычной печи или жарочном шкафу.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | HP001SS |
|---|---|
| Материал корпуса | нержавеющая сталь |
| Теплоизоляция | + |
| Размер рабочей поверхности, мм | 640x750 |
| Регулируемый дымоход | + |
| Термометр | + |
| Габариты, мм | 820×730×1200 |
| Вес, кг | 100 |

## КОНВЕЙЕРНЫЕ

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



**CO-12/CO-18**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | CO-12 | CO-18 |
|---|---|---|
| Материал: корпуса / конвейера | нержавеющая сталь / нержавеющая сталь | |
| Производительность, пицц/час | 16 пицц ø30 см | 20 пицц ø30 см |
| Температурный режим, °C | 50...400 | 50...400 |
| Количество нагревательных элементов | 18 | 24 |
| Панель управления | электромеханическая | электромеханическая |
| Напряжение, В | 220 | 380 |
| Мощность, кВт | 6,7 | 10,3 |
| Габариты внешние, мм | 1100×570×360 | 1560×750×360 |
| Габариты внутренние, мм | 530×370×80 | 970×530×80 |
| Вес, кг | 39 | 60 |

# ЛИСТЫ ПЕКАРСКИЕ

В ассортименте также представлены листы пекарские 600×400 и 600×800, предназначенные для выпечки хлебобулочных, кондитерских и других видов изделий в конвекционных, хлебопекарных и ротационных печах на предприятиях общественного питания и торговли.



- Изготовлены из алюминия (кроме листа для маффинов – изготовлен из алюминиевого сплава)
- Перфорированные и неперфорированные модели, модели для выпечки багетов (5 волн, высота 43 мм), модели с антипригарным покрытием, лист для выпечки маффинов
- Толщина 1 мм, бортик 30 мм

# ХЛЕБОРЕЗЫ

www.gastromix.ru

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



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | SH31 | SH36 |
|---|---|---|
| Материал: | | |
| корпуса | алюминий | алюминий |
| передней панели | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| Максимальная длина нарезаемого изделия, мм | 380 | 380 |
| Количество ломтиков, шт | 32 | 38 |
| Толщина ломтика, мм | 12 | 10 |
| Мощность, кВт | 0,55 | 0,55 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Габариты, мм | 800×690×840 | 710×710×730 |
| Вес, кг | 63 | 45 |

# МЯСОРУБКИ

Предназначены для приготовления фарша из мяса, птицы и рыбы, отличаются простотой и прочностью, поставляются различной производительности.

- В комплекте: загрузочный лоток, толкатель, решетка 6 мм и 8 мм, 2 ножа



MG-12



MG-22B

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | MG-12 | MG-22B |
|---|---|---|
| Материал: | | |
| корпуса | окрашенная сталь | окрашенная сталь |
| загрузочного лотка | нержавеющая сталь | нержавеющая сталь |
| горловины | хромированная сталь | нержавеющая сталь |
| Система управления | электромеханическая | электромеханическая |
| Реверс | – | + |
| Частота вращения шнека, об/мин | 190 | 170 |
| Производительность, кг/час | 120 | 250 |
| Мощность, кВт | 0,75 | 0,85 |
| Напряжение, В | 220 | 220 |
| Габариты, мм | 400×218×412 | 430×190×470 |
| Вес, кг | 21 | 29 |