
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



СО-12/СО-18

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	СО-12	СО-18
Материал: корпуса / конвейера	нержавеющая сталь / нержавеющая сталь	
Производительность, пицц/час	16 пицц ø30 см	20 пицц ø30 см
Температурный режим, °С	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