

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru

Спиральные тестомесы



Спиральный тестомес HS20

Спиральные тестомесы используются для замешивания различных видов дрожжевого теста. Двухскоростной спиральный тестомес HS20 позволяет производить замес теста в один или два цикла, то есть на одной или двух скоростях.

При работе на одной скорости смешивание ингредиентов и замес теста происходит одновременно, при двух — смешивание производится на меньшей скорости, а замес на большей, что лучшим образом сказывается на текстуре продукта и его потребительских свойствах.

Тесто получается эластичное, однородной консистенции. Большим преимуществом модели HS20 является наличие электронного таймера для установки времени замешивания, механические таймеры, как правило, быстро выходят из строя. Дежа выполнена из высококачественной нержавеющей стали, объем 21 литр.

Спиральный тестомес HS20 Характеристики

| Характеристики | HS20 |
|----------------------------------|-------------|
| Напряжение (В) | 220 |
| Мощность (кВт) | 1.5 |
| Объем дежи (л) | 21 |
| Габаритные размеры (мм) | 730x390x900 |
| Вес аппарата (кг) | 90 |
| Максимальный объем загрузки (кг) | 8 |
| Скорость чаши (об./мин) | 12/20 |
| Скорость смешивания (об./мин) | 112/198 |

Спиральный тестомес HS50

Свое название спиральный тестомес получил благодаря форме месильного органа, напоминающего спираль. Спиральные тестомесы широко используются на пищевых производствах, в пекарнях, кондитерских цехах и пр. Благодаря движению чаши и вращению месильного органа в противоположном друг другу направлении происходит равномерное промешивание теста и насыщение его кислородом.

В конструкции HS50 предусмотрен отсекабель, который препятствует налипанию теста и компонентов на крышку тестомеса. Для установки времени замешивания используется электронный таймер, который проще в обращении и надежнее механических устройств.

Спиральный тестомес HS50 Характеристики

| Характеристики | HS50 |
|----------------------------------|--------------|
| Напряжение (В) | 220 |
| Мощность (кВт) | 3 |
| Объем дежи (л) | 54 |
| Габаритные размеры (мм) | 840x480x1000 |
| Вес аппарата (кг) | 170 |
| Максимальный объем загрузки (кг) | 20 |
| Скорость чаши (об./мин) | 12/20 |
| Скорость смешивания (об./мин) | 112/198 |

Спиральный тестомес HS60

Спиральные тестомесы получили свое название из за спиралевидной формы месильного органа. Такие тестомесы используются для замешивания дрожжевого теста в пекарнях, кондитерских и на других пищевых производствах.

Спиральный тестомес HS60 Характеристики

| Характеристики | HS60 |
|----------------------------------|--------------|
| Напряжение (В) | 220 |
| Мощность (кВт) | 3 |
| Объем дежи (л) | 64 |
| Габаритные размеры (мм) | 840x480x1000 |
| Вес аппарата (кг) | 180 |
| Максимальный объем загрузки (кг) | 25 |
| Скорость чаши (об./мин) | 12/20 |
| Скорость смешивания (об./мин) | 112/198 |

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hmru.nt-rt.ru/> || hmr@nt-rt.ru