

מלושי בצק מקצועיים

קטלוג 2024



- מימדים קטנים & יעילות גבוהה.
- וו הלישה והקערה מסתובבים בו זמנית מה שמגביר את מהירות הלישה ומשפר את איכות התוצאות.
- תפעול פשוט, שקט בשימוש, מערכת בטיחות.

מלושים שולחניים הוט-פוינט

הנעה עם שרשרת
הנעה עם שרשרת איכותית ויעילה!

אביזרים נלווים, פעולה כפולה
המלוש מגיע יחד עם וו לישה מסיבי מנירוסטה המסתובב גם הוא בנוסף לקערה המסתובבת, מה שמאיץ ומשפר את תהליך הלישה



מכסה בטיחות
עשוי נירוסטה איכותית המשמש גם כמפסק בטיחותי - לא ניתן להפעיל את המכשיר כאשר המכסה מורם

תפעול פשוט
קל מאוד לשימוש בעל 2 מהירויות שונות

יציבות מושלמת
בסיס חסון ומוצק מעניק למלוש יציבות גבוהה Heavy Duty

קערת נירוסטה מסתובבת
המכשיר מגיע עם קערת נירוסטה מקצועית המסתובבת בצורה מסונכרנת לוו הלישה. קל מאוד לניקוי.

מלושים שולחניים HOTPOINT



מלוש 10 ליטר דגם DH-10



מלוש 8 ליטר דגם DH-8

דגם	חיבור חשמלי	כוח סוס	נפח קערה	יכולת לישה	מהירות RPM	מהירויות	משקל נטו	רוחב	עומק	גובה
מלוש 8 ליטר DH-8	חד פאזי 220	0.7	8 ליטר	5 קילו בצק	159	מהירות אחת	36 קילוגרם	49.5 ס"מ	30.2 ס"מ	38.5 ס"מ
מלוש 10 ליטר DH-10	חד פאזי 220	0.95	10 ליטר	7 קילו בצק	160	2 מהירויות	58 קילוגרם	60 ס"מ	31.5 ס"מ	63 ס"מ





- עוצמתיים מאוד. Heavy Duty.
- חגורת תמסורת.
- וו הלישה והקערה מסתובבים בו זמנית מה שמגביר את מהירות הלישה ומשפר את איכות התוצאות.
- תפעול פשוט, שקט בשימוש, מערכת בטיחות.

מלושים רצפתיים הוט-פוינט

חגורת תמסורת
חגורת תמסורת איכותית ויעילה

אביזרים נלווים, פעולה כפולה
המלוש מגיע יחד עם וו לישה מסיבי מנירוסטה המסתובב גם הוא בנוסף לקערה המסתובבת, מה שמאיץ ומשפר את תהליך הלישה



מכסה בטיחות
עשוי נירוסטה איכותית המשמש גם כמפסק בטיחותי - לא ניתן להפעיל את המכשיר כאשר המכסה מורם

תפעול פשוט
קל מאוד לשימוש
בעל 2 מהירויות שונות

יציבות מושלמת
בסיס חסון ומוצק
מעניק למלוש יציבות גבוהה
Heavy Duty

קערת נירוסטה מסתובבת
המכשיר מגיע עם קערת נירוסטה מקצועית המסתובבת בצורה מסונכרנת לוו הלישה.
קל מאוד לניקוי.

מלושים רצפתיים HOTPOINT



מלוש 20 ליטר DH-20A



מלוש 30 ליטר DH-30A



מלוש 40 ליטר DH-40A



מלוש 50 ליטר DH-50A

דגם	חיבור חשמלי	כוח סוס	נפח קערה	יכולת לישה	מהירות RPM	מהירויות	משקל נטו	רוחב	עומק	גובה
מלוש 20 ליטר DH-20A	תלת פאזי 380	1.1	20 ליטר	5 קילו בצק	125/250	2 מהירויות	90 קילוגרם	67.5 ס"מ	42.7 ס"מ	85.3 ס"מ
מלוש 30 ליטר DH-20A	תלת פאזי 380	1.5	30 ליטר	7 קילו בצק	125/250	2 מהירויות	106 קילוגרם	72.5 ס"מ	43.2 ס"מ	88.6 ס"מ
מלוש 40 ליטר DH-20A	תלת פאזי 380	2.4	40 ליטר		125/250	2 מהירויות	160 קילוגרם	75.4 ס"מ	49 ס"מ	105.2 ס"מ
מלוש 50 ליטר DH-20A	תלת פאזי 380	2.4	50 ליטר		120/240	2 מהירויות	180 קילוגרם	80 ס"מ	53.2 ס"מ	105.2 ס"מ



מלושים תוצרת XTS איטליה

מלושים בעלי ראש וקערה קבועים וגוף מפלדה צבועה.

הקערה, הוו ורשת המגן עשויים מנירוסטה.

בעלי גלגלי גומי, טיימר ומוט קבוע לשיפור הומוגניות הבצק.

לכל המלושים מפסק הגנה על המשתמש להפסקת פעילות המלוש בעת פתיחת רשת המגן.

מלושים תוצרת XTS איטליה



מלוש 10 ליטר דגם L10



מלוש 22 ליטר דגם L-22



מלוש 33 ליטר דגם L33



מלוש 42 ליטר דגם L-42



מלוש 53 ליטר דגם L-53



מלוש 62 ליטר דגם L-62

דגם	חיבור חשמלי	כוח סוס	יכולת לישה	מהירויות	משקל נטו	רוחב	עומק	גובה
מלוש 10 ליטר L10	חד פאזי 220	0.5	8 קילו בצק	מהירות אחת	31 קילוגרם	30	55	62
מלוש 22 ליטר L22-1	חד פאזי 220	1	17 קילו בצק	2 מהירויות	65 קילוגרם	40	70	68
מלוש 22 ליטר L22-2	תלת פאזי 380	1.5	17 קילו בצק	2 מהירויות	65 קילוגרם	40	70	68
מלוש 33 ליטר L33-1	חד פאזי 220	1.5	25 קילו בצק	2 מהירויות	70 קילוגרם	40	70	68
מלוש 33 ליטר L33-2	תלת פאזי 380	1.5	25 קילו בצק	2 מהירויות	70 קילוגרם	45	74	73
מלוש 42 ליטר L42	תלת פאזי 380	2	33 קילו בצק	2 מהירויות	94 קילוגרם	51	84	78
מלוש 53 ליטר L53	תלת פאזי 380	2.5	42 קילו בצק	2 מהירויות	95 קילוגרם	56	88	83
מלוש 62 ליטר L62	תלת פאזי 380	2.5	50 קילו בצק	2 מהירויות	97 קילוגרם	56	88	83

מלושי בצק
SPIRAL MIXERS
קטלוג 2024



מלוש (Spiral Mixer) הינו מכשיר שנועד לייצור ולישת בצק, ומומלץ
לשימוש בבתי-מאפה, פיצריות וקונדיטוריות.
המלושים מתאימים ללישת בצקים רכים וקשים.

מרכז - דרום

רחוב חיים פקריס 3, רחובות (מרכז
רורברג למדע)

טלפון - 072-3355407

SALES@CHEFPOINT.CO.IL

צפון

אזור התעשייה אלון תבור,
עמק יזרעאל

טלפון - 04-6401100

OFFICE@HOTPOINTLTD.COM

HOT POINT
PROFESSIONAL
מוצרי חשמל באיכות על