



# HORIZONTALNÍ HNĚTAČE

„Horizontální hnětače TOPOS“ - synonymum extrémní robustnosti a spolehlivosti při přípravě i extrémně tuhých těst či atypických směsí a hmot. Ideální řešení pro přípravu např. těst na perník a sušenky či nejrůznějších druhů tyčinek (slaných, proteinových, RAW, cereálních, atd.).

Robustní celonerezové provedení dodávané v mnoha kapacitních typech a provedeních. Varianty s uzavřenou či otevřenou konstrukcí pro dokonalou sanitaci celého prostoru hnětače. Možnost dvojitého opláštění pro připojení systému ohřevu či ochlazování hnětací vany. Vnitřní ústrojí tvořené jedním „Z“ hnětadlem, dvojicí „Z“ hnětadel či rovnými pruty. Víko opatřené vstupy pro automatické dávkování všech sypkých i tekutých ingrediencí. Vyvýšené obslužné plošiny pro manuální dávkování surovin. Hydraulický systém pro vyklápění.

## HNĚTAČE 1xZ (Single Sigma mixer)



### CHARAKTERISTIKA:

- Robustní, celonerezové provedení
- 2 rychlosti chodu či plynulá regulace intenzity hnětení
- Systém hnětení s jedním „Z“ hnětadlem
- Otevřená rámová konstrukce pro lepší sanitaci
- Digitální ovládání s ukládáním receptur
- Krátká doba hnětení s vysokou výtěžností a kvalitou připravovaných těst
- Možnost duplikátoru pro napojení systému ohřevu či chlazení hnětací vany
- Vstupy ve víku hnětače pro napojení na automatické dávkování surovin

### PŘÍKLADY VYUŽITÍ:

- Určeno pro spíše volnější těsta a směsi
- Sušenky a krekrky
- Nejrůznější náplně a krémy
- Polevy
- Tortilly z kukuřičné mouky

#### TYP 1xZ

TYP 1xZ	Kapacita	Rozměry VxŠxH	Výkon*
THM-500 SS (T-1153)	500 l	2790/2500/1400 mm	18 kW
THM-800 SS (T-1155)	800 l	2950/2300/1550 mm	30 kW
THM-900 SS (T-1158)	900 l	2750/2660/1640 mm	37 kW
THM-1200 SS (T-1193)	1200 l	2950/2660/1640 mm	45 kW
THM-1350 SS (T-1193.5)	1350 l	3050/3020/1700 mm	55 kW

## HNĚTAČE 2xZ (Double Sigma mixer)



### CHARAKTERISTIKA:

- Robustní, celonerezové provedení
- 2 rychlosti chodu či plynulá regulace intenzity hnětení
- Otevřená rámová konstrukce pro lepší sanitaci
- Systém hnětení s dvojitými protiběžnými „Z“ hnětadly ve varinatě se středovou hřídelí nebo bez hřídele
- Digitální ovládání s ukládáním receptur
- Krátká doba hnětení s vysokou výtěžností a kvalitou připravovaných těst
- Možnost duplikátoru pro napojení systému ohřevu či chlazení hnětací vany
- Vstupy ve víku hnětače pro napojení na automatické dávkování surovin
- Možnost tenzometrického vážení

### PŘÍKLADY VYUŽITÍ:

- Určeno pro velmi tuhá těsta a směsi
- Perníkové těsto
- Slané tyčinky
- Proteinové tyčinky
- RAW tyčinky
- Cereální tyčinky

#### TYP 2xZ

TYP 2xZ	Kapacita	Rozměry VxŠxH	Výkon*
THM-80 DS (T-1161)	80 l	2463/2025/1221 mm	5 kW
THM-200 DS (T-1154)	200 l	2024/2540/1288 mm	10 kW
THM-300 DS (T-1134)	300 l	2234/2540/1557 mm	10 kW
THM-400 DS (T-1162)	400 l	2524/2760/1559 mm	15 kW
THM-500 DS (T-1163)	500 l	2634/2830/1719 mm	22 kW
THM-850 DS (T-1171)	850 l	3334/3437/1890 mm	28 kW
THM-1000 DS (T-1172)	1000 l	3334/3460/2312 mm	37 kW
THM-1500 DS (T-1178-50)	1500 l	3920/3680/1820 mm	55 kW

## HNĚTAČE TYČOVÉ (Roller bar mixer)



### CHARAKTERISTIKA:

- Robustní, celonerezové provedení
- Systém hnětení s trojicí „tyčí“ pro kvalitní mísení
- 2 rychlosti chodu či plynulá regulace intenzity hnětení
- Uzavřená či otevřená rámová konstrukce pro lepší sanitaci
- Digitální ovládání s ukládáním receptur
- Krátká doba hnětení s vysokou výtěžností a kvalitou připravovaných těst
- Duplikátor pro napojení systému ohřevu či chlazení hnětací vany
- Vstupy ve víku hnětače pro napojení na automatické dávkování surovin
- Možnost tenzometrického vážení

### PŘÍKLADY VYUŽITÍ:

- Nejrůznější pšeničná těsta a směsi
- Hamburgrové housky, rohlíky, chléb
- Pizza
- Muffiny
- Tortilly z pšeničné mouky

#### TYP TYČOVÝ

TYP TYČOVÝ	Kapacita	Rozměry VxŠxH	Výkon*
THM-350 RB (T-1164)	350 l	2223/2700/1200 mm	22 kW
THM-600 RB (T-1169)	600 l	2298/2700/1300 mm	22 kW
THM-750 RB (T-1087)	750 l	2617/2837/1565 mm	37 kW
THM-1050 RB (T-1152)	1050 l	2667/2788/1480 mm	45 kW
THM-1400 RB (T-1151)	1400 l	2667/2992/1480 mm	55 kW
THM-1550 RB (T-1170)	1550 l	2667/3094/1480 mm	75 kW

## KONTAKTY

TOPOS a.s.  
KRÁLOVSKÁ 777  
ŠLUKNOV 407 77  
CZECH REPUBLIC  
IČ: 61325155  
DIČ: CZ61325155

PO 06.00-14.30  
ÚT 06.00-14.30  
ST 06.00-14.30  
ČT 06.00-14.30  
PA 06.00-14.30  
SO ZAVŘENO  
NE ZAVŘENO

### JAKUB SMRŽÍK OBCHODNÍ ŘEDITEL

Mobil: +420 604 201 921  
Tel.: +420 412 354 435  
E-mail: smrzik@topos.eu

### JIŘÍ KOUTECKÝ TECHNICKÝ MANAŽER

Mobil: +420 603 866 055  
Tel.: +420 412 354 433  
E-mail: koutecky@topos.eu

topos@topos.eu  
+420 412 354 444

# Sledujte nás také na

/topos.eu