

Пельменные аппараты JGL-60, JGL-120, JGL-135, JGL-200, JGT-60

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

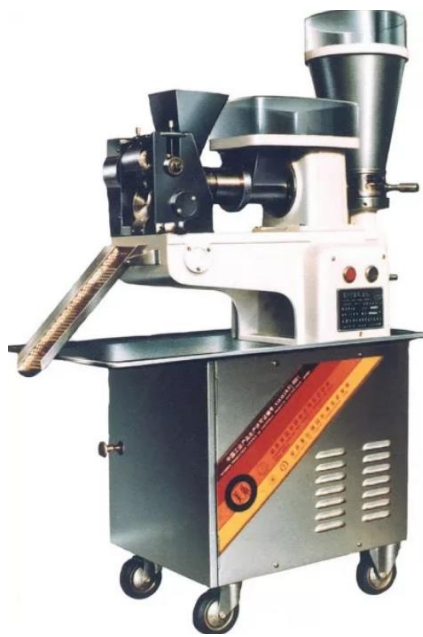
Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

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

Пельменные аппараты



Оборудование используется в составе технологической линии для производства замороженных мясных полуфабрикатов. В аппарат подается пельменное тесто и мясной фарш (может быть и другая начинка: рыбная, овощная, смешанная). После этого устройство формирует тестовую трубу, в центре которой находится фарш. На выходе автомата стоит формующая голова, предназначенная для «штамповки» готовых изделий.

Используя различные формующие головки, можно изготавливать различные типы полуфабрикатов: пельмени, вареники, пирожки, мини-пельмени, самсу.

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60)

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) предназначен для производства пельменей и других полуфабрикатов — ravioli, вареников, самсы и т.п. (для этого дополнительно приобретаются соответствующие формующие модули). Оптимально подходит для предприятий общественного питания, собственных производств, торговых сетей и кулинарий.

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) характеристики

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными, рыбными и овощными начинками.

В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или рыбный фарш, мясоовощная или овощная смесь. Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками.

Аппарат чрезвычайно прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому время обучения персонала занимает минимум времени.

Среди других достоинств модели:

- надежный насос для подачи фарша;
- точный контроль расхода ингредиентов и веса готовых изделий, что предотвращает недобросовестное поведение персонала и кражи сырья;
- основные детали, соприкасающиеся с сырьем, выполнены из пищевой нержавеющей стали. Формовочный барабан имеет тефлонированное покрытие, предотвращающее прилипание изделий к поверхностям;
- легкая настройка режимов работы под изготовление конкретных видов продукции.

Формовочный барабан в стандартной комплектации предназначен для изготовления пельменей в форме полумесяца. Край – ровный или волнистый. После смены формующих головок возможно изготовление других полуфабрикатов с начинками, включая мини-пельмени, вареники, самсу, мини пирожки и пр.

Модель	JGL-60
Объем (м ³)	0,231
Габариты (мм)	680x400x850
Вес аппарата (кг)	78

Пельменные аппараты JGL-120

Данное устройство производит пельмени автоматически и с высокой скоростью, что обеспечивает значительную экономию времени. За свои технико-эксплуатационные возможности пельменный аппарат серии JGL был удостоен золотой медали престижной Лейпцигской ярмарки в номинации товаров бытового назначения.

Пельменный аппарат JGL характеризуется:

- простотой и удобством в эксплуатации и обслуживании;
- высокой производительностью;
- обеспечением стопроцентной склеиваемости полуфабрикатов;
- наличием системы регулировки размеров пельменей, толщины оболочки из теста, скорости подачи начинки.

Устройство может работать с различными видами начинки, с помощью пельменного аппарата JGL имеется возможность обрабатывать овощные и мясоовощные полуфабрикаты и продукты.

Пельменный аппарат JGL-120 Параметры и спецификации

Модель	JGL-120
Производительность (шт./ч)	7200
Вес изделия (г)	15-20
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Габариты (мм)	990x470x1150
Вес аппарата (кг)	160

Пельменный аппарат JGL-135-5B

Простой в управлении и недорогой аппарат JGL-135-5B позволяет изготовить до 8 100 пельменей в час. Заказать данный агрегат выгоднее всего у официального представителя Hualian Machinery в России. Модель рассчитана на приготовление изделий с мясной или овощной начинкой. Подача фарша, теста и формование пельменей осуществляются автоматически. Обучение работе с данной установкой занимает минимум времени.

Модель	JGL-135
Производительность, шт./ч	8100
Вес изделия, г	12-14, 11-12г, 7-8г
Форма пельменя	полумесяц
Питание, В/Гц	380/50
Габариты, мм	990x470x1150
Вес аппарата	160

Пельменный аппарат JGL-135-6A

Универсальный аппарат JGL-135-6A позволяет изготавливать от 8 100 до 13 200 пельменей, мини-пельменей или вареников в час. Компания Hualian Machinery даёт гарантию его исправной службы. Модель хорошо справляется и с мясной, и с овощной начинкой. Благодаря простому алгоритму настройки оператор может регулировать размеры готовых изделий, толщину теста, скорость подачи сырья и пр.

Помимо удобного управления, к другим достоинствам JGL-135-6A относятся:

- стабильно высокая производительность;
- лёгкая очистка, мойка и сушка, ремонтпригодность;
- простая переналадка для выпуска разных изделий с волнистыми или ровными краями — самсы, рулетов, мантов, а не только пельменей;
- изготовленный из нержавеющей стали корпус, устойчивый к коррозии;
- малые габариты.

Модель	JGL-135-6A
Производительность, шт./ч	8100-13200
Вес изделия, г	12-14, 11-12г, 7-8г
Форма пельменя	полумесяц
Питание, В/Гц	380/50
Габариты, мм	990x470x1150
Вес аппарата	170

Пельменные аппараты JGL

Пельменные аппараты серии JGL изготовлены в КНР одним из крупнейших производителей — компанией Hualian Machinery. В данном разделе представлены флагманские модели этой линейки. Подтверждением высокого качества данного оборудования служит сертификат ISO 9001:2000.

Преимущества пельменных аппаратов JGL-120, JGL-135 и JGL-135-6A

Все три главные модели этой серии — JGL-120, JGL-135 и JGL-135-6A — обладают рядом общих преимуществ, таких как:

- высокая производительность;
- лёгкая настройка формы, размера начинки и других параметров изделий под индивидуальные особенности производителя;
- простое управление, минимальные требования к уровню подготовки персонала;
- удобный уход, ремонтпригодность;
- длительный рабочий ресурс, устойчивость узлов и механизмов к изнашиванию.

Модель	JGL-120	JGL-135	JGL-135-6A
Производительность, шт./ч	7200	8100	8100-13200
Вес изделия, г	15-20	12-14, 11-12г, 7-8г	12-14, 11-12г, 7-8г
Форма пельменя	полумесяц	полумесяц	полумесяц
Питание, В/Гц	380/50	380/50	380/50
Габариты, мм	990x470x1150	990x470x1150	990x470x1150
Вес аппарата	160	160	170

Пельменный аппарат ST-II

Данная модель аппарата для производства пельменей оснащена эффективной системой регулировки рабочих режимов. Практически все основные узлы устройства (система подачи начинки, шнек подачи теста, формующая головка) имеют независимые регулировки скорости, позволяющие установить несколько режимов работы пельменного автомата.

В устройстве предусмотрена специальная насадка для приготовления пельменей весом от 5–6 до 18–20 граммов. Она может заменяться при необходимости смены ассортиментаготавливаемой продукции.

Пельменные аппараты ST-II Параметры и спецификации

Характеристики	ST-II
Производительность	8000-9000 шт/час
Вес пельменя	(на выбор)5-6гр., 10-12гр., 14-16гр., 16-18гр., 18-20гр. 1.5 кВт
Мощность	380 В
Напряжение	3-фазный
Источник тока	50-60 Гц
Габаритные размеры	1010 (Д)×500 (Ш)×1515 (В) мм
Вес	240 кг

Аппарат для производства хинкали BGL-25

Данная модель является новой разработкой Hualian Machinery. Ее отличает наличие в конструкции системы регулировки подачи фарша и теста. Благодаря ей устройство позволяет производить хинкали со смешанной начинкой из овощного или мясного фарша.

Высокая производительность аппарата позволяет использовать его для приготовления хинкали не только в домашних условиях, но и в столовых, ресторанах и на других предприятиях общепита.

Основные характеристики: для подача теста используется шнек. Толщина теста равномерна. Равномерная подача фарша в трубу теста. Для подачи фарша используется лопатка и шнек с двухступенчатым насосом. Форма сделана из уникальных износостойких материалов во избежание приклеивания теста. Частотная регулировка объема фарша и теста. Имеет удобное и надежное управление. Толщину теста можно регулировать вручную. Готовые изделия Хинкали имеют привлекательный внешний вид, хороший вкус с тонким тестом и большим количеством фарша, как ручное изделие.

Аппарат для производства хинкали BGL-25 Параметры и спецификации

Модель	BGL-25
Производительность (шт./ч)	1500
Вес изделия (г)	25-110
Мощность (кВт)	1.93
Питание (В/Гц)	380/50
Габариты (см)	170x70x170
Вес аппарата (кг)	330

Пельменный аппарат JGL-135-5B (7-8 гр) (90x42x10)

Простой в управлении и недорогой аппарат JGL-135-5B позволяет изготовить до 8 100 пельменей в час. Заказать данный агрегат выгоднее всего у официального представителя Hualian Machinery в России. Модель рассчитана на приготовление изделий с мясной или овощной начинкой. Подача фарша, теста и формование пельменей осуществляются автоматически. Обучение работе с данной установкой занимает минимум времени.

В аппарате JGL-135-5B есть всё для производства пельменей без поломок, лишних затрат, потерь времени и трудовых ресурсов. К достоинствам этой модели относятся:

- мощный двухступенчатый лопастный насос для подачи фарша;
- формовочный барабан с фигурными вырезами для придания пельменям правильной формы;
- тефлоновое покрытие для защиты от прилипания к поверхностям барабана;
- лёгкая настройка режима работы под конкретные производственные нужды;
- возможность приготовления вареников;
- точный контроль расхода теста, фарша и прочих ингредиентов

Мясоперерабатывающее оборудование и пельменные аппараты корпорации «Хуалянь Машинери» — это надежное оборудование и низкая цена. Чтобы узнать цену и купить данное оборудование, свяжитесь с нашим менеджером.

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	160
Вес брутто (кг)	200
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

Пельменный аппарат JGL-135-5B (10-12 гр) (100x52x10)

Простой в управлении и недорогой аппарат JGL-135-5B позволяет изготовить до 8 100 пельменей в час. Заказать данный агрегат выгоднее всего у официального представителя Hualian Machinery в России. Модель рассчитана на приготовление изделий с мясной или овощной начинкой. Подача фарша, теста и формование пельменей осуществляются автоматически. Обучение работе с данной установкой занимает минимум времени.

В аппарате JGL-135-5B есть всё для производства пельменей без поломок, лишних затрат, потерь времени и трудовых ресурсов. К достоинствам этой модели относятся:

мощный двухступенчатый лопастный насос для подачи фарша;
формовочный барабан с фигурными вырезами для придания пельменям правильной формы;
тефлоновое покрытие для защиты от прилипания к поверхностям барабана;
лёгкая настройка режима работы под конкретные производственные нужды;
возможность приготовления вареников;
точный контроль расхода теста, фарша и прочих ингредиентов.

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	160
Вес брутто (кг)	200
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

Пельменный аппарат JGL-135-5B (14-15 гр) (100x52x8)

Простой в управлении и недорогой аппарат JGL-135-5B позволяет изготовить до 8 100 пельменей в час. Заказать данный агрегат выгоднее всего у официального представителя Hualian Machinery в России. Модель рассчитана на приготовление изделий с мясной или овощной начинкой. Подача фарша, теста и формование пельменей осуществляются автоматически. Обучение работе с данной установкой занимает минимум времени.

В аппарате JGL-135-5B есть всё для производства пельменей без поломок, лишних затрат, потерь времени и трудовых ресурсов. К достоинствам этой модели относятся:

- мощный двухступенчатый лопастный насос для подачи фарша;
- формовочный барабан с фигурными вырезами для придания пельменям правильной формы;
- тефлоновое покрытие для защиты от прилипания к поверхностям барабана;
- лёгкая настройка режима работы под конкретные производственные нужды;
- возможность приготовления вареников;
- точный контроль расхода теста, фарша и прочих ингредиентов

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	160
Вес брутто (кг)	200
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

Пельменный аппарат JGL-135-5B (14-15 гр.) (модернизированный)

Аппарат отлично справляется с изготовлением пельменей различной формы и размеров, вареников и других аналогичных изделий из теста с начинкой. Возможные варианты начинки – мясной и рыбный фарш, мясоовощные и овощные начинки, творог и пр.

Вес и форма выпускаемых изделий регулируются с помощью съемных формовочных барабанов. Клиент может заказать любой набор барабанов в зависимости от производственных задач и ассортимента выпускаемой продукции.

Среди других преимуществ пельменного автомата JGL-135-5B:

высокая производительность – до 8100 шт./час (регулируется настройками);

полностью автоматизированный процесс изготовления – подача теста, начинки и формование изделий производится в автоматическом режиме;

оптимальное соотношение цены, качества, функциональных возможностей, надежности и долговечности;

простота настройки, перенастройки на другой режим, эксплуатации и обслуживания, за счет чего обучение персонала требует минимум времени;

мощный лопастный двуступенчатый насос для фарша – позволяет эффективно работать с самыми разнообразными начинками, от мяса и рыбы до творога и овощей;

тефлоновое покрытие формующего барабана для недопущения налипания на барабан готовых изделий, что предотвращает их деформацию и нарушение целостности;

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	160
Вес брутто (кг)	200
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

Пельменный аппарат JGL-135-5B (16-18 гр) (90x42x10)

Простой в управлении и недорогой аппарат JGL-135-5B позволяет изготовить до 8 100 пельменей в час. Заказать данный агрегат выгоднее всего у официального представителя Hualian Machinery в России. Модель рассчитана на приготовление изделий с мясной или овощной начинкой. Подача фарша, теста и формование пельменей осуществляются автоматически. Обучение работе с данной установкой занимает минимум времени.

В аппарате JGL-135-5B есть всё для производства пельменей без поломок, лишних затрат, потерь времени и трудовых ресурсов. К достоинствам этой модели относятся:

- мощный двухступенчатый лопастный насос для подачи фарша;
- формовочный барабан с фигурными вырезами для придания пельменям правильной формы;
- тефлоновое покрытие для защиты от прилипания к поверхностям барабана;
- лёгкая настройка режима работы под конкретные производственные нужды;
- возможность приготовления вареников;
- точный контроль расхода теста, фарша и прочих ингредиентов

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	160
Вес брутто (кг)	200
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

Пельменный аппарат JGL-135-5B (23-25 гр) (100x62x6)

Простой в управлении и недорогой аппарат JGL-135-5B позволяет изготовить до 8 100 пельменей в час. Заказать данный агрегат выгоднее всего у официального представителя Hualian Machinery в России. Модель рассчитана на приготовление изделий с мясной или овощной начинкой. Подача фарша, теста и формование пельменей осуществляются автоматически. Обучение работе с данной установкой занимает минимум времени.

В аппарате JGL-135-5B есть всё для производства пельменей без поломок, лишних затрат, потерь времени и трудовых ресурсов. К достоинствам этой модели относятся:

- мощный двухступенчатый лопастный насос для подачи фарша;
- формовочный барабан с фигурными вырезами для придания пельменям правильной формы;
- тефлоновое покрытие для защиты от прилипания к поверхностям барабана;
- лёгкая настройка режима работы под конкретные производственные нужды;
- возможность приготовления вареников;
- точный контроль расхода теста, фарша и прочих ингредиентов

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	160
Вес брутто (кг)	200
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

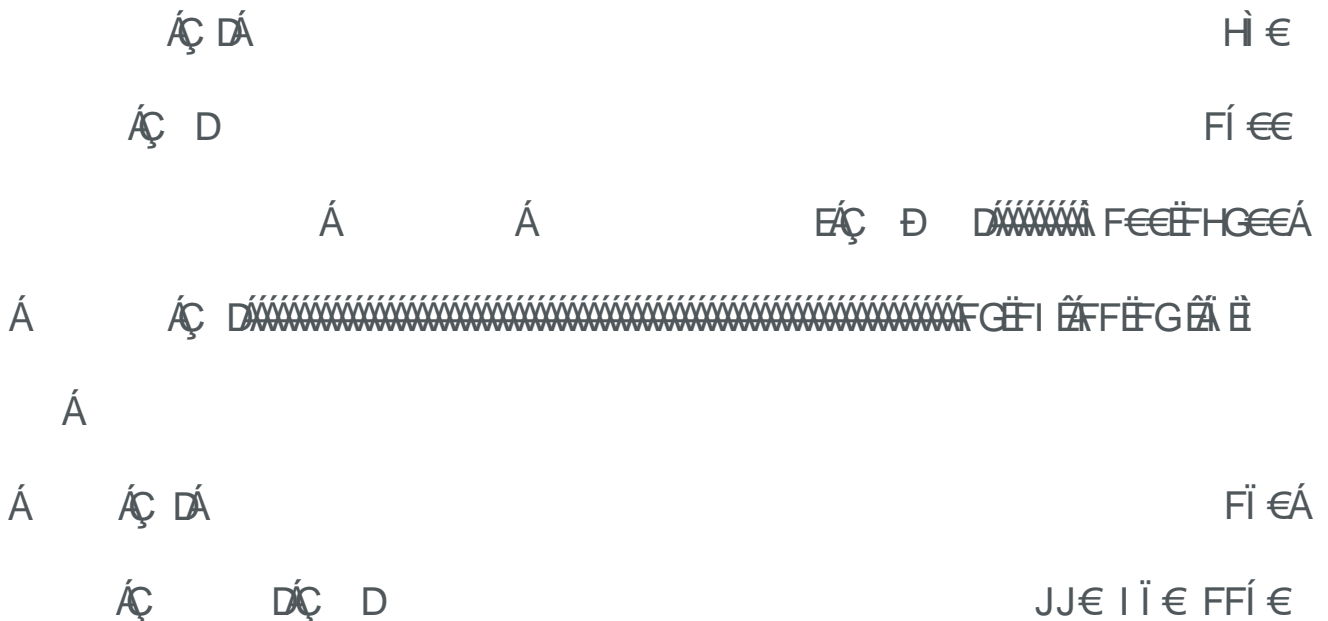
Пельменный аппарат JGL-135-6A (10-12 гр.) (100x52x10)

Универсальный аппарат JGL-135-6A позволяет изготавливать от 8 100 до 13 200 пельменей, мини-пельменей или вареников в час. Компания Hualian Machinery даёт гарантию его исправной службы. Модель хорошо справляется и с мясной, и с овощной начинкой. Благодаря простому алгоритму настройки оператор может регулировать размеры готовых изделий, толщину теста, скорость подачи сырья и пр.

Помимо удобного управления, к другим достоинствам JGL-135-6A относятся:

- стабильно высокая производительность;
- лёгкая очистка, мойка и сушка, ремонтпригодность;
- простая переналадка для выпуска разных изделий с волнистыми или ровными краями — самсы, рулетов, мантов, а не только пельменей;
- изготовленный из нержавеющей стали корпус, устойчивый к коррозии;
- малые габариты.

▪



Пельменный аппарат JGL-135-6A (14-15 гр.) (100x52x8)

Универсальный аппарат JGL-135-6A позволяет изготавливать от 8 100 до 13 200 пельменей, мини-пельменей или вареников в час. Компания Hualian Machinery даёт гарантию его исправной службы. Модель хорошо справляется и с мясной, и с овощной начинкой. Благодаря простому алгоритму настройки оператор может регулировать размеры готовых изделий, толщину теста, скорость подачи сырья и пр.

Помимо удобного управления, к другим достоинствам JGL-135-6A относятся:

стабильно высокая производительность;
лёгкая очистка, мойка и сушка, ремонтпригодность;
простая переналадка для выпуска разных изделий с волнистыми или ровными краями — самсы, рулетов, мантов, а не только пельменей;
изготовленный из нержавеющей стали корпус, устойчивый к коррозии;
малые габариты.

Характеристики товара

Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100-13200
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.
Форма пельменя	полумесяц
Питание (В/Гц)	380/50
Вес нетто (кг)	170
Вес брутто (кг)	192
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60)

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) характеристики

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую расчетную производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными и другими начинками (в зависимости от комплектации).

В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или иные начинки (в зависимости от комплектации).

Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками.

Аппарат прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому время обучения персонала занимает минимум времени.

Среди других достоинств модели:

надежный насос для подачи фарша;

основные детали, соприкасающиеся с сырьем, выполнены из пищевой нержавеющей стали. Формовочный барабан имеет тефлонированное покрытие, предотвращающее прилипание изделий к поверхностям;

легкая настройка режимов работы под изготовление конкретных видов продукции.

Формовочный барабан в стандартной комплектации предназначен для изготовления пельменей в форме полумесяца. После смены формующих головок возможно изготовление других полуфабрикатов с начинками, включая мини-пельмени, вареники, самсу, мини пирожки и пр.

▪

Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	2000-3600
Вес нетто (кг)	118
Вес брутто (кг)	78
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	800×530×910
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	660×390×850

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) (10-12 гр)

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) предназначен для производства пельменей и других полуфабрикатов — ravioli, вареников, самсы и т.п. (для этого дополнительно приобретаются соответствующие формующие модули). Оптимально подходит для предприятий общественного питания, собственных производств, торговых сетей и кулинарий.

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) характеристики

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую расчетную производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными и другими начинками (в зависимости от комплектации).

В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или иные начинки (в зависимости от комплектации). Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками.

Аппарат прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому время обучения персонала занимает минимум времени.

▪

Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	2000-3600
Вес нетто (кг)	118
Вес брутто (кг)	165
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	800×530×91
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	910×570×1 050

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) (12-14 гр) (90x50x8)

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) характеристики

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую расчетную производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными и другими начинками (в зависимости от комплектации).

В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или иные начинки (в зависимости от комплектации). Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками.

Аппарат прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому время обучения персонала занимает минимум времени.

Среди других достоинств модели:

надежный насос для подачи фарша;
основные детали, соприкасающиеся с сырьем, выполнены из пищевой нержавеющей стали. Формовочный барабан имеет тефлонированное покрытие, предотвращающее прилипание изделий к поверхностям;
легкая настройка режимов работы под изготовление конкретных видов продукции. Формовочный барабан в стандартной комплектации предназначен для изготовления пельменей в форме полумесяца. После смены формующих головок возможно изготовление других полуфабрикатов с начинками, включая мини-пельмени, вареники, самсу, мини пирожки и пр.

▪

Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	2000-3600
Вес нетто (кг)	118
Вес брутто (кг)	78
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	800×530×910
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	660×390×850

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) (16-18 гр) (84x56x6)

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) характеристики

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую расчетную производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными и другими начинками (в зависимости от комплектации).

В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или иные начинки (в зависимости от комплектации). Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками.

Аппарат прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому время обучения персонала занимает минимум времени.

Среди других достоинств модели:

надежный насос для подачи фарша;
основные детали, соприкасающиеся с сырьем, выполнены из пищевой нержавеющей стали. Формовочный барабан имеет тефлонированное покрытие, предотвращающее прилипание изделий к поверхностям;
легкая настройка режимов работы под изготовление конкретных видов продукции. Формовочный барабан в стандартной комплектации предназначен для изготовления пельменей в форме полумесяца. После смены формующих головок возможно изготовление других полуфабрикатов с начинками, включая мини-пельмени, вареники, самсу, мини пирожки и пр.

▪

Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	2000-3600
Вес нетто (кг)	186
Вес брутто (кг)	165
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	940×580×1230
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	910×570×1 050

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) HRF

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую расчетную производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными и другими начинками (в зависимости от комплектации).

В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или иные начинки (в зависимости от комплектации). Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками.

Аппарат прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме. Поэтому время обучения персонала занимает минимум времени.

Среди других достоинств модели:

надежный насос для подачи фарша;
основные детали, соприкасающиеся с сырьем, выполнены из пищевой нержавеющей стали. Формовочный барабан имеет тефлонированное покрытие, предотвращающее прилипание изделий к поверхностям;
легкая настройка режимов работы под изготовление конкретных видов продукции. Формовочный барабан в стандартной комплектации предназначен для изготовления пельменей в форме полумесяца. После смены формующих головок возможно изготовление других полуфабрикатов с начинками, включая мини-пельмени, вареники, самсу, мини пирожки и пр.

▪

Напряжение (В)	380
Мощность (Вт)	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100-13200
Вес нетто (кг)	170
Вес брутто (кг)	192
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990x470x1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
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
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

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
Ноябрьск (3496)41-32-12
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
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
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
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +375-257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

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