

Пельменный аппарат JGL 135-6A Foodatlas ECO

НЕТ ФОТО

Пельменный аппарат JGL 135-6A Foodatlas ECO предназначен для производства всевозможных полуфабрикатов, таких как: пельмени, ravioli, клёцки, мини-пельмени, вареники, пирожки. Оборудование специализировано для использования в коммерческих целях на предприятиях общественного питания, ресторанах, супермаркетах, производствах мясных и мучных полуфабрикатов. Разработано с учётом современных требований и нацелено на безопасное, легкое применение. Пельменный аппарат JGL 135-6A Foodatlas ECO производит изделия из теста, начиненные различной начинкой и имеющие разнообразную видовую форму и габаритные размеры. Форма продукта зависит от используемой вид-матрицы и сменной формующей головки. Преимущества пельменного аппарата: Корпус – полностью герметичный, выполнен из нержавеющей стали, имеет одну закрывающуюся/съёмную панель для обслуживания. Панель имеет затворный механизм – внутренний замок. Тип - напольное исполнение. Опорные колеса обладают системой стопорных механизмов для блокировки станины, с помощью которых упрощается процесс эксплуатации. Высокая производительность - 8100 шт./час. Производительность снижена за счет регламентированного времени работы на оборудовании. Корпус тестозула выполнен с дополнительным водяным охлаждением. Данный узел может сильно нагреваться за счет трения крутого теста даже при формировании средней толщины "тестовой трубки". Необходимо подключение к водоснабжению. Цепная передача момента вращения. Электрический щит управления закрывается на ключ, что исключает доступ неавторизованного персонала. Короб защищает от попадания в узел посторонних включений (мука, грязь, вода и т.д.). Серия JGL имеет широкую линейку аппаратов, они распространены от компактных моделей до более профессионального оборудования с программным обеспечением и технологичными комплектующими. Оборудование, в обязательном порядке, проходит процедуру по получению разрешительных документаций, на соответствие технических регламентов «О безопасности машин и оборудования» и соответствуют требованиям ТР ТС 010, 020, 004. Сомневаетесь или не уверены в правильном выборе? Вы всегда можете обратиться к нам, в компанию Foodatlas®. Мы можем ответить на все ваши вопросы, в частности: возможность оплатить заказ несколькими способами; выбор транспортной компании и быструю доставку; подробную консультацию наших специалистов; при необходимости - проводим пуско-наладочные работы. Их проведет специалист нашей компании, а так же обучит Ваш персонал; гарантию на все оборудование, гарантийное и постгарантийное обслуживание; выгодные акции и предложения компании.

Цена: 291924 руб.

Характеристики	
Упаковка	Фанерный ящик
Код Товара	ЦБ000002618
Тип товара	Оборудование

Характеристики	
Охлаждение	Водянное
Тип привода	Ременный
Вес нетто, кг	170
Мощность, кВт	1.5
Вес брутто, кг	190
Тип установки	Напольный
СТОП Аварийная	Есть
Сила тока, ампер	3.7
Материал станины	Нержавеющая сталь
Напряжение/Частота	380/50
Тип формовки изделий	Пресс
Габариты товара, ДхШхВ, мм	1060x480x1220
Регулировка толщины теста	Ручная
Габариты упаковки ДхШхВ, мм	1100x520x1260
Устройства защиты персонала	Есть
Производительность до..., шт/мин	220
Производительность до..., кг/ час	120
Регулировка скорости подачи теста	Ручная
Регулировка скорости подачи фарша	Ручная
Изделие в стандартной комплектации	Полумесяц

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением
Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23