

## Пельменный аппарат JGL 60 Foodatlas Eco

Пельменный аппарат JGL 60 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 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: Относительно компактные габаритные размеры. Низкий уровень энергопотребления. Производительность - 60 кг/час. Ограничено-регламентированное время работы. Панель управления выполнена в виде блока кнопок: Пуск/Стоп, кнопка Аварийной остановки (поворотная с фиксацией положения). Изменяемые параметры: толщина теста (тестовой трубки, больше/меньше), регулировка подачи начинки (за счет скорости вращения лопастного насоса и затворного механизма закрытия/открытия). 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.

НЕТ ФОТО

**Цена: 174264 руб.**

| Характеристики |                 |
|----------------|-----------------|
| Упаковка       | Деревянный ящик |
| Код Товара     | ЦБ000002572     |
| Тип товара     | Оборудование    |
| Охлаждение     | Водянное        |
| Вес нетто, кг  | 100             |
| Мощность, кВт  | 2.5             |
| Вес брутто, кг | 110             |

## Характеристики

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Тип установки                     | Напольный   |
| СТОП Аварийная                    | Есть        |
| Напряжение/Частота                | 220/50      |
| Габариты товара, ДхШхВ, мм        | 640x440x800 |
| Регулировка толщины теста         | Ручная      |
| Габариты упаковки ДхШхВ, мм       | 710x470x930 |
| Производительность до..., кг/ час | 60          |
| Регулировка скорости подачи теста | Ручная      |
| Регулировка скорости подачи фарша | Ручная      |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?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**