



[вакуум-упаковка.рф](http://вакуум-упаковка.рф)  
[www.afprom.ru](http://www.afprom.ru)

**8 (800) 200-29-23**

# Пельменный аппарат JGL 135-5B (AR) Foodatlas

## Открытие пельменного цеха - непростое дело!

Наверняка, Вы, как руководитель предприятия, сталкивались с проблемами, связанными с пельменным бизнесом. Рассмотрим некоторые из них:

- Большая доля ручного труда;- Большая численность персонала;- Нарушения трудовой дисциплины;- Воровство сырья и готовой продукции;- Большая текучесть кадров;- Высокая заработная плата персонала, высокие налоги на зарплату, отчетность по зарплате;- Низкая квалификация персонала;- В сельской местности - сезонность в работе (сложно найти надежных рабочих на лето);- Недостаточный объем выпускаемой продукции при новых больших заказах;- Вес и форма выпускаемых изделий очень разные, соотношение начинки и теста «плавают»;- Сложно выдержать санитарно-гигиенические требования к безопасности продукции;- Большие арендованные или собственные площади под производство пельменей ввиду большой численности персонала пельменного цеха.



## Покупка пельменного аппарата JGL-135- решение Ваших проблем!

### 21 причина купить именно пельменный аппарат JGL-135

1. **Низкая цена** пельменного аппарата JGL-135.
2. Легко начать производство пельменей **с нуля**.
3. Останется **больше денег в оборотных средствах**.
4. **Высокая производительность** пельменного аппарата.
5. Возможность быстро и в срок выполнять любые по объему заявки магазинов, потребителей.
6. **Уменьшается время работы** персонала и соответственно зарплата.
7. **Простое устройство** пельменного аппарата.
8. **Простая настройка** на рабочий режим.
9. **Легко обучить** персонал.
10. **Оригинальные запасные части**, поставляемые напрямую с завода-изготовителя оборудования.
11. Стопроцентное соответствие запасных частей по посадочным местам и размерам.
12. Не требуется дополнительная подгонка и доработка запасных частей на месте в цехе.
13. **Стабильность работы аппарата**, минимум регулировок подачи теста и фарша.
14. Стандартные, одинаковые вес и форма изделий. Соотношение начинки и теста всегда правильное, стабильное, заданное технологом или собственником предприятия.
15. Минимальное количество брака.
16. Стандартная рецептура теста и фарша.
17. Большой ассортимент выпускаемой продукции, **до 18 видов изделий**.
18. Увеличение реализации готовой продукции за счет увеличения ассортимента.
19. Малая площадь, занимаемая пельменным аппаратом JGL-135 (не более двух квадратных метров).
20. Снижение затрат на аренду помещения пельменного цеха и, как следствие, снижение себестоимости выпускаемой продукции.
21. Легко поддерживать чистоту и порядок в цехе, санитарно-гигиеническую безопасность продукции.

**Цена: 230602 руб.**

#### Характеристики

Масса, кг

160

Характеристики	
Мощность, кВт	1,5
Напряжение, В	380
Источник тока	50-60Гц
Производитель	Harbin Golden Happiness Commercial Machinery Co., Ltd
Габаритные размеры, мм	990x470x1150
Пельмени (полумесяц 8яч), стандартная комплектация	14-16
Производительность в стандартной комплектации, шт/ч	8100

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**