

Описание товара Пельменный аппарат JGL135-5B



Описание

- Данная модель пельменного аппарата используется на малых и средних производствах, ресторанах, фабриках-кухнях, столовых для приготовления пельменей с мясной начинкой, со смешанной начинкой из мяса и овощей, с овощной начинкой и пельменей с другими начинками
- После смены соответствующих головок автомат способен готовить такие изделия как жареные пирожки и жареные пельмени
- Изделия можно готовить на пару, варить, жарить и морозить Принцип работы пельменного аппарата JGL 135-5B : Основные узлы машины: подача теста, подача фарша, формирование пельменя
- При работе готовое тесто загружается в бункер и при помощи шнека подается к выходу, образуя непрерывную тестовую трубку
- При этом фарш под действием двухступенчатого лопастного насоса наполняет тестовую трубку
- На последнем этапе по этой фаршированной трубке прокатывается формовочный барабан, имеющий фигурные вырезы
- Чтобы тесто не прилипало к формовочному барабану, он имеет тефлоновое покрытие и автоматически посыпается мукой ручки теста
- Технические параметры Пельменный аппарат JGL 135-5B □

Характеристики

Производительность, шт/ч	8100
Пельмени	16-18
Вареники	28-35
Мини-пельмени	7-8
Источник тока	50-60Гц
Напряжение, В	380

Мощность, кВт	0,55
Габаритный размеры, мм	990x470x1150
Масса, кг	160

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.