

Алматы (7273)495-231  
 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(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://omz.nt-rt.ru/> || [ozm@nt-rt.ru](mailto:ozm@nt-rt.ru)

## Автоматический пельменный аппарат



Основные характеристики автоматического пельменного аппарата:

- Высокая производительность для быстрого и эффективного производства пельменей;
- Автоматическая формовка обеспечивает однородные и качественные продукты;
- Простое управление и программируемые параметры для различных рецептур;
- Изготовление из высококачественных материалов для долгого срока службы;
- Соответствие санитарным нормам, обеспечивая безопасность и гигиеничность;
- Предназначен только для работы с крутым (жестким, сухим) тестом.

Автоматический пельменный аппарат предназначен только для работы с крутым (жестким, сухим тестом). В связи со сложностью ручного вымеса крутого теста мы рекомендуем приобретать в комплекте тестомесы для крутого теста HWJ-15, HWJ-25 или HWJ-50 в зависимости от необходимого покупателю объёма. Пельменные аппараты **JGT** и **JGL** работают с начинкой средней степени вязкости (но не жидкая (например, сиропы, варенье) и не твёрдая (например, мясной фарш без добавления размягчителей). Состав и консистенцию и фарша и теста необходимо будет изменить в соответствии с возможностями пельменных аппаратов.

Пельменные аппараты имеют значительный вес. Самая маленькая модель весит 118кг.

### Технические характеристики:

Производительность, шт/ч	8100
Пельмени, гр.	16-18
Вареники, гр.	28-35
Мини-пельмени, гр.	7-8
Ушки в супе, гр.	6-10
Самса, гр.	13-20
Рулет с начинкой, гр.	50-60
Источник тока, Гц	50-60
Напряжение, В	380
Габаритные размеры, мм	1060x480x1220
Масса, кг	210