

Производство пельменей может быть выделено как одно из самых рентабельных из-за большой



Развитию малых производств очень способствует повышенный интерес населения к малосерийн

Форма пельменей, мант и вареников, которые производятся на этих пельменных аппаратах, удо

Комплект оборудования.

Необходим комплект оборудования в составе: агрегат (автомат) для формования пельменей, об

Заслуженной популярностью пользуются производители пельменей польские пельменн

Требования к вспомогательному оборудованию.

Основное требование к мясорубке – высококачественная заточка ножей, которая должна обесп

Тестомес обязательно должен быть специализированным – для крутого теста влажностью не б

Особенности технологии.

Используемые при формовании ингредиенты – мясной фарш и тесто – должны обладать высокими

Требование к сырью.

Наряду с общими требованиями, содержащимися в рецептуре и ТУ, предъявляются требования,

Оборудование для замораживания и хранения.

Температура в сердцевине готового к продаже (замороженного) пельменя должна быть не выше

Обычно замораживание производится в низкотемпературных холодильных камерах, оборудованных

Оборудование для упаковки пельменей.

Для упаковки пельменей в малом цехе целесообразно использовать фасовочно-упаковочные автоматы

Сырье и ингредиенты.

Пельмени должны вырабатываться в соответствии с требованиями технических условий ТУ-10.0

- говядину жилованную первого и второго сорта и свинину жилованную нежирную, полужирную;
- муку пшеничную и манную, соевый белок, куриные яйца (меланж, яичный порошок);
- прочие ингредиенты и специи: молоко, лук, сахарный песок, чёрный перец, растительное масло.

Требования к сырью довольно строгие, в частности, не допускается применение мяса и продуктов

Комплекты оборудования для производства пельменей в зависимости от требуемой производительности, кг/ч

Оборудование / Производительность, кг/ч	100-120	120-135	170-180
Суммарная мощность, кВт	8,2	11,6	
Обслуживающий персонал, человек	3		
Занимаемая площадь, м ²		45	45
Пельменный аппарат, одна штука	120	JGL-135	JGL-
Просеиватель муки МПМ-800, шт.	1		
Тестомес для крутого теста НВТ-25 или ОН-199А, шт.	1		
Электромясорубка МИМ-300, шт.	1		
Фаршемес, шт.	1		
Камера холодильная низкотемпературная, объем 6 м ³			2
Камера холодильная низкотемпературная, объем 9 м ³			-
Стол рабочий, нагрузка до 130 кг, шт.	1		
Комплект ножей разделочных, комплектов	1		
Ящик мясо - молочный, шт.	10		
Тележка пельменная, 29 л, шт.	2		3
Фасовочно-упаковочный полуавтомат МУСП-01М ДВДД-3.0, произв. 16 упак/мин, шт.			

Технология производства пельменей.

Технологический процесс производства замороженных пельменей должен осуществляться в соответствии с технологическим регламентом.

Муку, просеянную на мукопросеивателе с магнитоуловителем (МПМ-800М, "КАСКАД" или др.) и лук (светлый репчатый) очищают от оперения и промывают холодной водой, а затем измельчают в мясорубке.

Лук (светлый репчатый) очищают от оперения и промывают холодной водой, а затем измельчают в мясорубке.

Мясной фарш готовят в фаршемешалке (например, ИПКС-019 или др.). При приготовлении фарш

Замешивание теста. Мука, подаваемая для приготовления теста, должна иметь температуру 18-

Формовка пельменей осуществляется на пельменных автоматах JGL-120 (JGL-135, JGL-180), или

Перед замораживанием отштампованные пельмени не должны находиться при плюсовой темпер

Замораживание пельменей производится до температуры в центре пельменя (в фарше) минус 1

Упаковка и маркировка замороженных пельменей. При упаковке пельменей на градуавитоматом должно б

Хранение пельменей в упакованном виде осуществляется в холодильных камерах при температу

Срок хранения и реализации пельменей в торговле не более 48 часов при температуре

□

JGL-120



JGL-180



Производство пельменей и вареников можно как одно из самых рентабельных из-за их большой

Развитию малых производств очень способствует повышенный интерес населения к малосерийн

Золотые призы международной выставки JGL в Лейпциге, пельменное производство серии JGL

Форма изделий, которые производятся на этих пельменных аппаратах, удовлетворит любому вкусу.



[Посмотреть фильм \(3.2 Мб, Windows Media\).](#)

Технические характеристики	Модель JGL-120	Модель JGL-135	Модель JGL-180
Производительность, шт./час.	7 200		8 100
Вес изделия, гр.	15-20		12-17
Габаритные размеры, мм.	990 x 470 x 1150		1060 x 480 x 1220
Потребляемая мощность, кВт	1,5		1,31
Характеристики электропитания	220 В		
Вес, кг.	160		210

□



Общая стоимость: 10000 руб. (включая доставку и установку) + 1000 руб. за каждую единицу.
Величина партии: 100 шт. (включая доставку и установку) + 1000 руб. за каждую единицу.



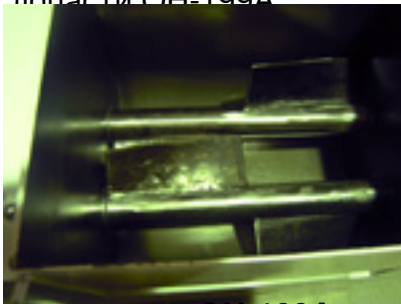
HWT-25



OH-199A



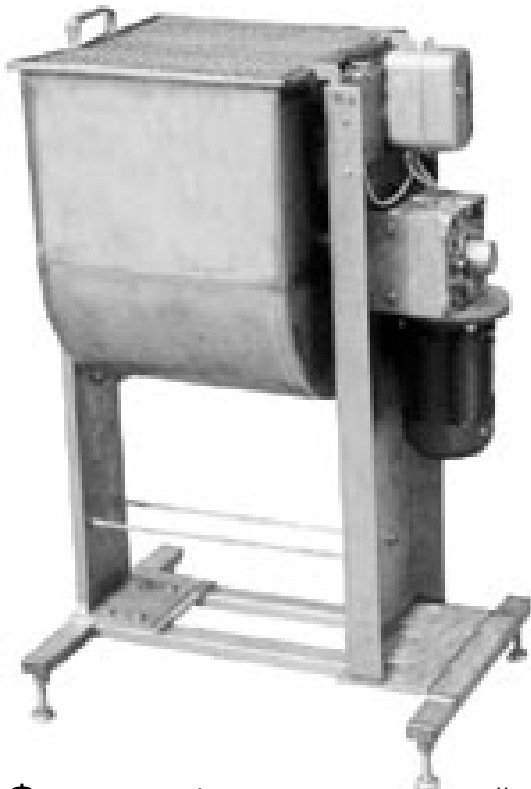
подаети ОН-199А



Тесто мес с контролер ОН-199А. Характеристика: 100 В 73 х 200 мм, 200 В 73 х 200 мм, 200 В 73 х 200 мм



ММТ-машини 25-лінійні, модно-предназначення. 100 В 73 х 200 мм, 200 В 73 х 200 мм, 200 В 73 х 200 мм



Фаршорубка электрическая, производительность 10 кг/ч, мощность 1,5 кВт, диаметр выходного отверстия 10 мм, размеры, мм: 600 x 300 x 1000



МИМ-300



Мясорубки предназначены для получения фарша из мяса, рыбы и мясопродуктов и набивки колб

Мясорубка состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двух

С целью получения фарша различной степени измельчения машины снабжены набором ножевы

Над горловиной несъемной части расположен предохранитель, исключающий возможность дос

Технические характеристики	Характеристики	Модель	МИМ-600
----------------------------	----------------	--------	---------

Производительность, кг/час.	300	600
-----------------------------	-----	-----

600

Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/час.	100	200
---	-----	-----

200

Наружный диаметр решеток, мм	82	105
------------------------------	----	-----

105

Диаметр отверстий решеток, мм	5, 9	
-------------------------------	------	--

Количество отверстий, шт.	217	90
---------------------------	-----	----

90

Частота вращения шнека, об./мин.	250	
----------------------------------	-----	--

Электропитание	380/220 В / 3-х фазное	
----------------	------------------------	--

Габаритные размеры, мм.	680 x 370 x 441	840 x 450 x 576
-------------------------	-----------------	-----------------

840 x 450 x 576

Мощность, кВт	1,5	2,2
---------------	-----	-----

2,2

Вес, кг.	50	80
----------	----	----

80
