



**АГРО
РЕСУРС**

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

agrozavod@agrozavod.ru

Россия (бесплатно):

8 800 55 55 905

Челябинск:

+7 351 202 01 35

Предлагаем пельменные аппараты серии JGL и запасные части к ним.

1. [Пельменный аппарат JGL-135](#)
2. [Технические характеристики аппаратов серии JGL](#)
3. [Внешний вид оборудования](#)
4. [Характеристики готовой продукции](#)
5. [Виды выпускаемых изделий](#)
6. [Запасные части к пельменным аппаратам серии JGL](#)

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 «плавает»;
- 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! 24 причины 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. Постоянное наличие оригинальных запасных частей на складе в г. Челябинске, бесплатная доставка по России.
11. Нет задержек 2-3 месяца при необходимости срочного текущего ремонта оборудования.
12. Наша компания оформляет все необходимые документы на перевозку запчастей и оплачивает их перевозку до Вашего областного или краевого центра.
13. Оригинальные запасные части, поставляемые напрямую с завода-изготовителя оборудования.
14. Стопроцентное соответствие запасных частей по посадочным местам и размерам.
15. Не требуется дополнительная подгонка и доработка запасных частей на месте в цехе.
16. Стабильность работы аппарата, минимум регулировок подачи теста и фарша.
17. Стандартные, одинаковые вес и форма изделий. Соотношение начинки и теста всегда правильное, стабильное, заданное технологом или собственником предприятия.
18. Минимальное количество брака.
19. Стандартная рецептура теста и фарша.
20. Большой ассортимент выпускаемой продукции, до 18 видов изделий.
21. Увеличение реализации готовой продукции за счет увеличения ассортимента.
22. Малая площадь, занимаемая пельменным аппаратом JGL-135 (не более двух квадратных метров).
23. Снижение затрат на аренду помещения пельменного цеха и, как следствие, снижение себестоимости выпускаемой продукции.
24. Легко поддерживать чистоту и порядок в цехе, санитарно-гигиеническую безопасность продукции.

Почему пельменный аппарат JGL-135 Вам выгодно заказать в компании «Агроресурс»?

- * Низкая цена пельменного аппарата [JGL-135](#).
- * Постоянным клиентам предоставляется скидка 5 % на запасные части к пельменному аппарату JGL-135.
- * При покупке второго и следующих пельменных аппаратов JGL-135 предоставляется дополнительная скидка постоянным клиентам.
- * Быстрая и качественная наладка пельменного аппарата JGL-135 у Вас на производстве. Обучение персонала и выпуск пробной партии продукции.
- * Консультации по вопросам работы пельменных аппаратов JGL-135 по номеру **8-800-5555-905** (звонок по России – бесплатный) шесть дней в неделю.
- * Компания «Агроресурс» работает с пельменными аппаратами серии JGL с 2000 года, т.е. уже более 10 лет.
- * Наличие комплектных пельменных цехов различной производительности (60, 135, 270 кг в час) на складе компании «Агроресурс».
- * Наличие всех запасных частей для пельменного аппарата JGL-135 на складе компании «Агроресурс».

Как Вы думаете, сколько килограмм пельменей Вы сможете сделать на одном пельменном аппарате JGL-135 за один год? Давайте посчитаем вместе:

7 часов в день X 100 кг/час = **700 кг в смену**;
6 рабочих дней в неделю X 700 кг = **4200 кг в неделю**;
52 недели в год X 4200 кг = **218400 кг в год!**

А можете и не сделать... Подумайте, что Вы теряете. И закажитепельменный аппарат JGL-135 прямо сейчас, просто нажав кнопку «КУПИТЬ» вверху страницы или позвонив по телефону 8-800-5555-905 (звонок по России - бесплатный).

Обратите внимание! Напельменный аппарат JGL-135 действует гарантия шесть месяцев с момента покупки. 100 %пельменных аппаратов проходят двойную проверку качества. Первую - перед отправкой с завода-изготовителя. И вторую - перед отгрузкой Вам впельменный цех.

И даже в случае, если все-таки что-то окажется неисправным в приобретенном Вамипельменном аппарате JGL-135, мы бесплатно заменим Вам станок на аналогичный. Каждыйпельменный аппарат JGL-135 в обязательном порядке маркируется табличкой с серийным номером, выполненной типографским способом. Этот номер фиксируется в гарантийном талоне. Если вдруг что-то не заладится у Вас спельменным бизнесом, то мы всегда поможем наиболее выгодно и быстро продать освободившееся оборудование.

P.S. Расширяйте и развивайте Ваш бизнес! Обязательно обновите свой паркпельменных аппаратов. Или выйдете на новый, больший объем производствапельменей, наконец-то купив свой первыйпельменный аппарат JGL-135 всего за **79 990 рублей**, нажав кнопку «КУПИТЬ» вверху страницы или позвонив по телефону 8-800-5555-905 (звонок по России - бесплатный).



Использование в качестве покрытия "тефлона" исключает налипание сырья и готовых изделий на рабочие части машины

Основные детали аппарата выполнены из нержавеющей стали и соответствуют всем санитарным требованиям.

Основные преимущества аппарата - компактность, легкость, экономичность в потреблении электроэнергии, простота в использовании, легкость в мытье и высокая мощность.

В процессе эксплуатации оператор добавляет фарш и тесто, а аппарат в зависимости от выбранной формы лепитпельмени. Толщина теста, размерпельменей и количество начинки регулируются по вашему усмотрению.

Аппараты могут производитьпельмени различной формы и веса (с ровным и волнистым краем), кроме того возможна лепка вареников, рулетов с начинкой, самсы, мантов, минипельменей.

Серия этих аппаратов была отмечена правительством Китая золотой медалью за качество продукции, а также дипломом первой степени на международной выставке в Лейпциге.

Продукция завода пользуется популярностью по всему Китаю, кроме этого экспортируется в 64 страны и региона.

Технические характеристики:

Модель	JGT 60	JGL 120 5B	JGL 135	JGL 135 6A	JGL 180	JGL 200TR
Производительность, шт./ч	3600	7200	8100	8100	10800	3600-12000
Вес изделия, гр.	12-14	16-18	14-16	7-9	12-17	14-16
Потребляемая мощность, кВт	0,55	1,5	1,5	1,23	1,8	1,68

Габаритные размеры, мм.	550x240x 550	990x470x 1150	990x470x 1150	1060x480x 1220	1060x480x 1220	1050x520x 1540
Масса, кг.	53	160	160	210	210	220

Характеристика готовой продукции:

<i>Наименование изделия</i>	<i>Вес одного изделия, грамм</i>	<i>Размеры изделия, мм</i>
Пельмени	16-18	65x35
Вареники	28-35	90x45
Рулет с начинкой	50-60	110x42
Самса	13-20	65x65
Ушки в супе	6-10	65x65
Жареные пельмени	7-8	40x20
Ручная лепка	8-10	30x20

Внешний вид оборудования:

JGT 60



JGL 135



JGL 180







JGL 200TR



Виды выпускаемых изделий:

<p>Пельмени</p>		<p>Рулет с начинкой</p>	
-----------------	--	-------------------------	--

Вареники		Самса	
Ушки в супе		Пельмени жаренные	

Запасные части для пельменных аппаратов JGL

[Механизм подачи теста](#)

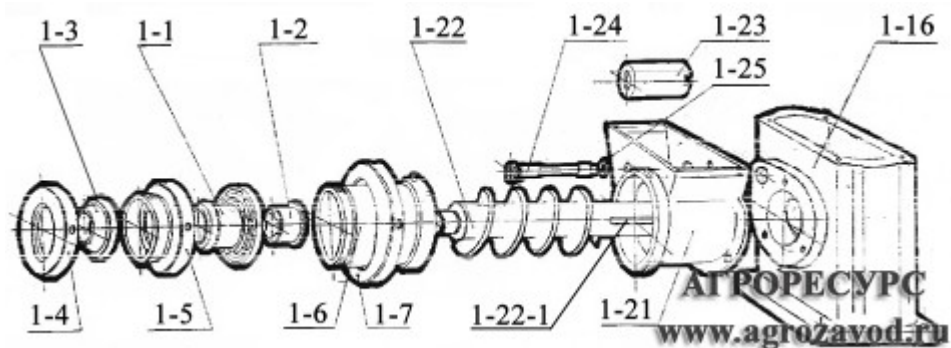
[Узел подачи фарша \(начинки\)](#)

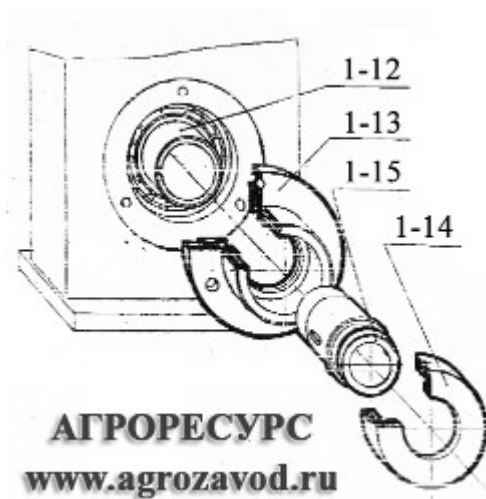
[Узел формовки изделий](#)

[Прочие запасные части](#)

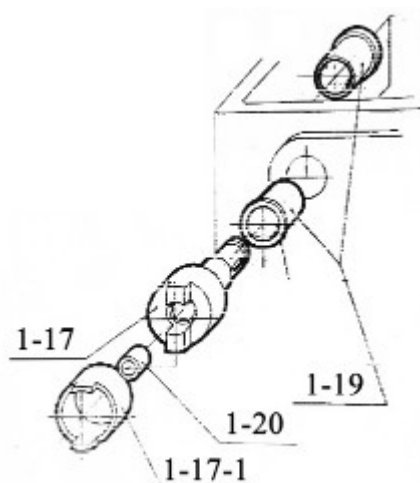
Сборочные чертежи пельменного аппарата серии JGL

[Механизм подачи теста](#)





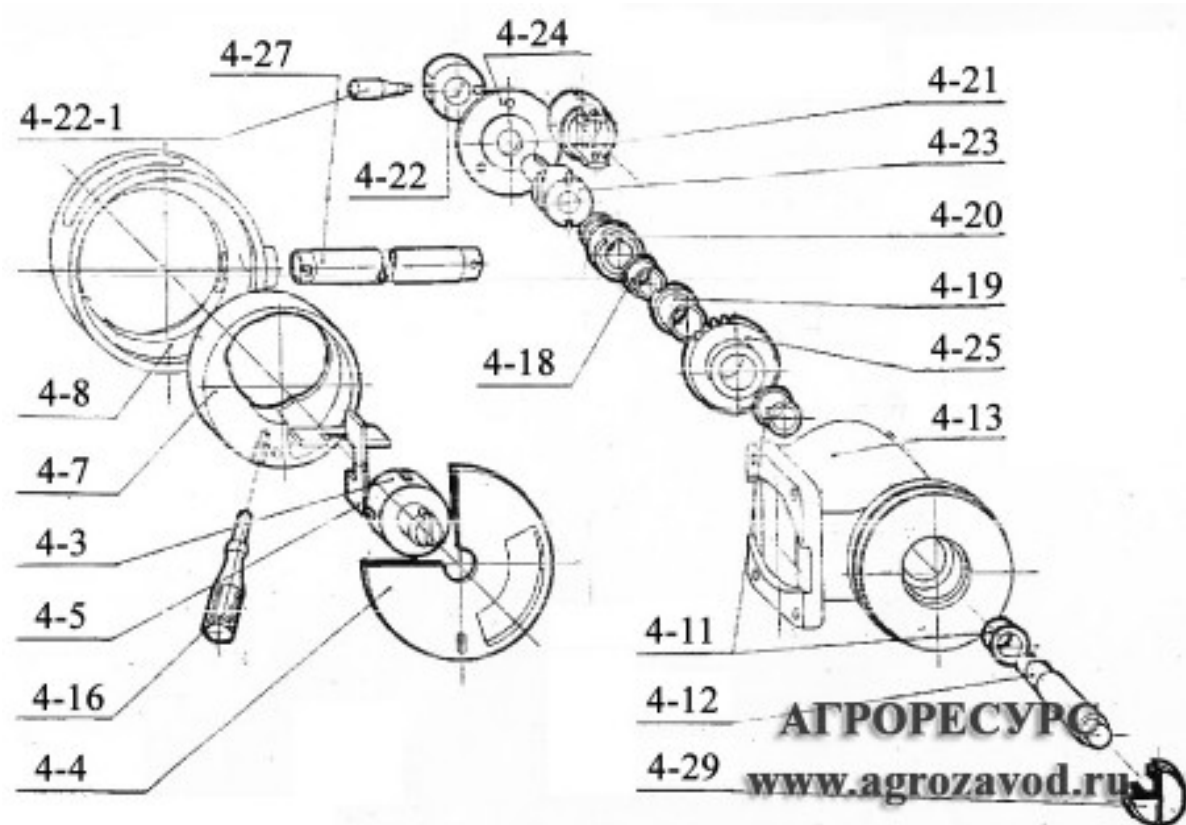
АГРОТЕСУРС
www.agrozavod.ru








Поз.	Описание	Фото	Поз.	Описание	Фото
1-1	Форсунка внутренняя для производства рулетов и ушек, тефлон		1-14	Гайка регулировки подачи теста №18	
1-1	Форсунка внутренняя к JGL-120, тефлон, с бортиком		1-15	Втулка подшипника (втулка регулировки теста)	
1-1	Форсунка внутренняя к JGL-135, тефлон		1-16	Корпус механизма подачи теста	
1-2	Втулка пластиковая внутренней форсунки		1-17	Вал привода тестовалика	
1-3	Форсунка наружная для производства рулетов и ушек, тефлон		1-17-1	Защитная втулка тестовалика	
1-3	Форсунка наружная к JGL-120, к JGL-135, тефлон		1-20	Втулка вала	

1-4	Гайка регулировки толщины теста №8		1-21	Тестоприемник	
1-5	Гайка регулировки толщины теста №9		1-22	Тестошnek с тефлоном	
1-6	Корпус тестозула с охлаждением		1-23	Вал приемного бункера(тестовалик)	
1-6-1	Штуцер для воды корпуса тестозула с охлаждением		1-24	Палец вала тестобункера	
1-7	Гайка крепежная №14		1-13	Фланец задний (заглушка)	

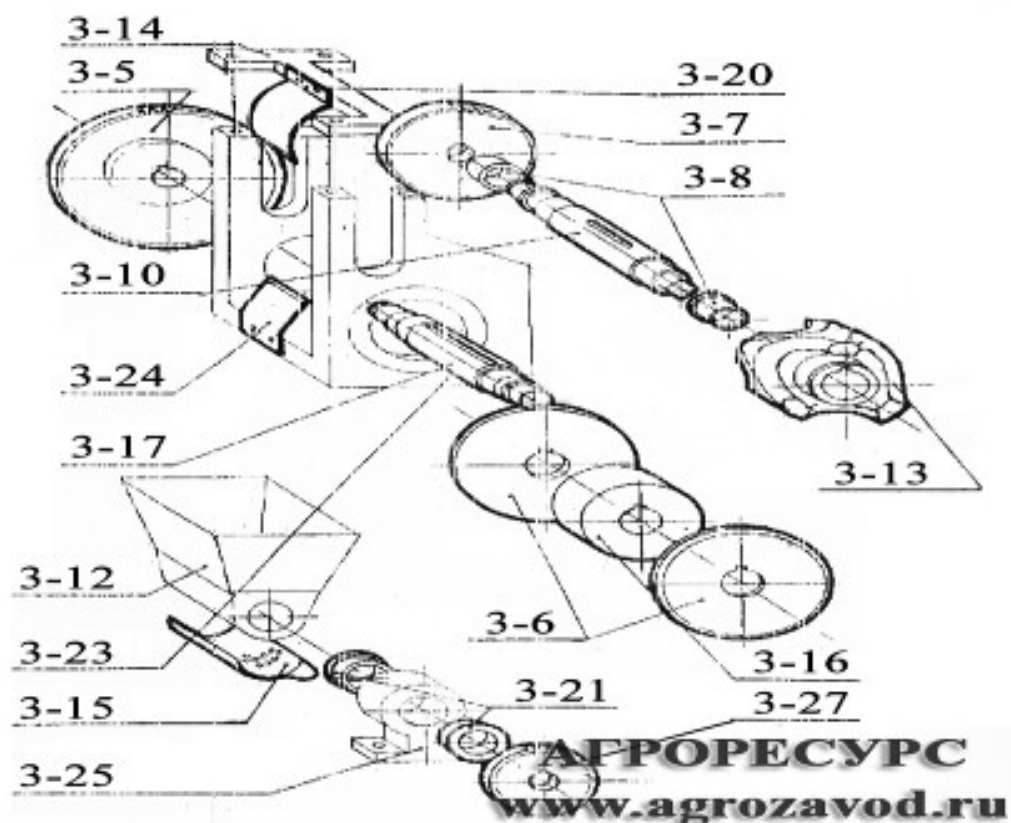
Узел подачи фарша (начинки)







Поз.	Описание	Фото	Поз.	Описание	Фото
4-3	Ротор фаршенасоса		4-16	Ручка регулировки фарша	
4-4	Верхняя подвижная пластина (днище фаршенасоса)		4-18	Втулка соединительной муфты	
4-5	Лопасты фаршевого насоса		4-19	Неподвижная соединительная муфта	
4-7	Сердечник фаршевого насоса		4-20	Подвижная соединительная муфта	
4-8	Нагнетатель (корпус фаршевого насоса)		4-21	Подвижная вилка	
4-10	Гайка крепления фаршенасоса №24		4-22	Основание крепления ручки фаршередулятора	

4-11	Втулка фаршередуктора пластиковая		4-22-1	Ручка держателя фарша	
-	Бункер для фарша		4-23	Хвостовик муфты	
4-12	Вал редуктора подачи фарша		4-24	Фланец редуктора подачи фарша	
4-13	Корпус редуктора подачи фарша		4-25	Ведущая шестерня редуктора подачи фарша	
4-14	Стопорная шайба 41		4-29	Планшайба вала	
-	Кольцо резиновое для фаршевого насоса		-	Крышка фаршебункера пластмассовая	

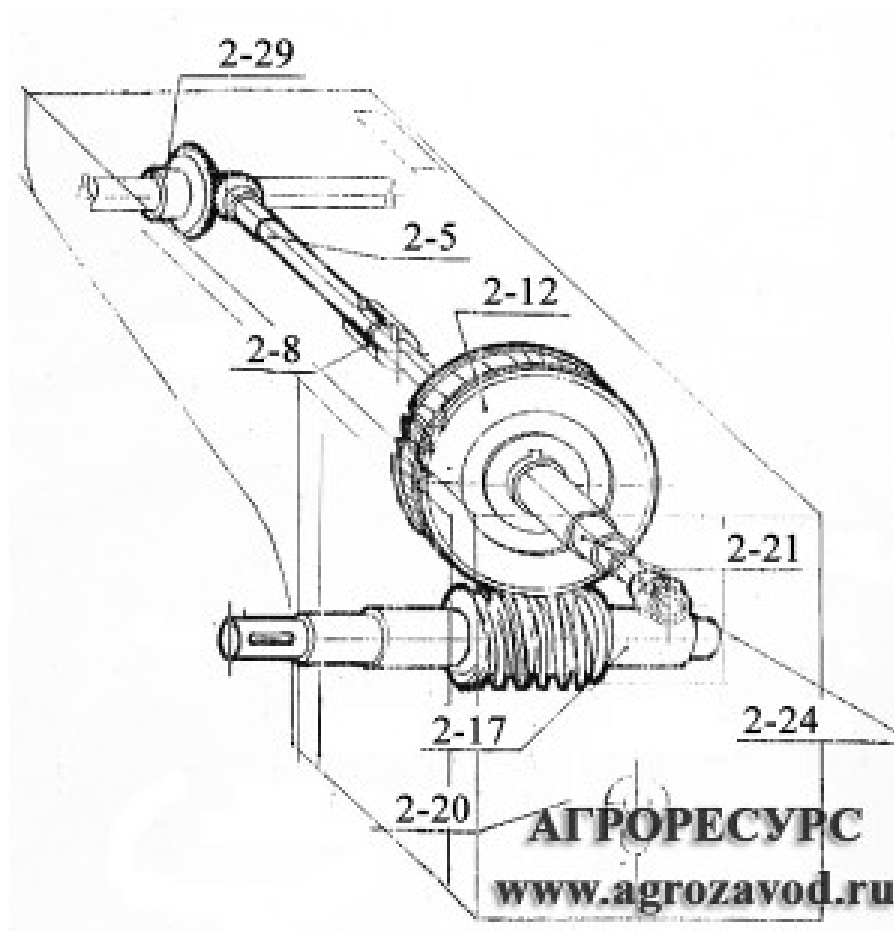
Узел формовки изделий










Поз.	Описание	Фото	Поз.	Описание	Фото
3-5	Шестерня двойная привода формующей головки		3-24	Пластина защитная (нижний скребок) JGL	
3-6	Щетки, 2шт., комплект		3-13	Матрица "Вареник" к 120 с тефлоном на 4 ячейки	
3-7	Шестерня привода верхней оси		3-13	Матрица "Вареник" к JGL-120 с тефлоном на 6 ячеек	
3-8	Втулка пластиковая на вал матрицы		3-13	Матрица "Полумесяц" к JGL-120/135 с тефлоном на 8 ячеек	
3-10	Верхняя ось формующего вала (вал матрицы)		3-13	Матрица "Полумесяц" к JGL-120/135 с тефлоном на 10 ячеек	

3-17	Нижняя ось формующего вала (вал привода формующей головки)		3-13	Матрица «Полумесяц» к JGL-135 с тефлоном на 12 ячеек	
3-21	Втулка вала ворошителя (втулка пластиковая в бункер подсыпки)		3-13	Матрица «Волнистый край» JGL-135/120 на 6,8,10,12 ячеек	
3-16	Отрезной барабан (формующий стул) JGL		3-13	Матрица «РОМАШКА-Волнистый край» JGL-135/120 на 6,8,10,12 ячеек	
3-27	Шестерня привода ворошителя		3-13	Матрица "Треугольник" к JGL-120 с тефлоном на 4,6 ячеек	

Прочие запасные части



Поз.	Описание	Фото	Поз.	Описание	Фото
2-5	Вал-шестерня		2-24	Шестерня коническая привода фаршевого насоса	
-	Сальник 25x42x10 (червяк)		2-29	Шестерня средняя редуктора	
2-12	Шестерня большая		-	Гайка крепления отрезного барабана	
2-17	Червяк редуктора		-	Подшипник 8107	
2-20	Корпус шестерен, чугун СЧ		-	Ремень 1067 для пельменного аппарата JGL-120/135	

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ ВСЕГДА В НАЛИЧИИ