

# БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Нашими технологами разработчиками была проведена работа по рассмотрению вариантов теста для пельменей, без применения продуктов содержащих глютен. Оптимальное решение этой задачи – это пельмени из рисовой муки.



Для изготовления подобного продукта рекомендуем использовать оборудование – аппарат HLT-700.

**Преимущество данного изделия:** на прилавке это отдел - здоровое питание , уникальное рационализаторское предложение на рынке.

Можно изготавливать с различными начинками:

- рыбными (крабовые палочки, зелень петрушки, вареная морковь);
- мясными (кусочки курицы, зелень петрушки , сельдерей и соевый соус);
- овощными (зеленый горошек, кукуруза, цветные кусочки сладких перцев);
- фруктовыми (вишня или яблоки кусочками или кусочки сушеного хрустящего банана с нежным ягодным муссом);
- творожные (с шоколадными гранулами).

Продукт можно переложить клиентам сегмента HoReCa.

Если вас заинтересовал данный проект, наши технологи окажут необходимую технологическую поддержку.

Надеемся на долгосрочное сотрудничество.

## Аппарат HLT-700 с приставкой EA-100K

Изготавливает хинкали, фаршированные рыбные шарики, и фаршированные рыбно-яичные шарики (рыбное теста, начиненной икрой).

Из пельменного автомата выходит тестовой «чулок» наполненный фаршем, который попадает в узел формовки приставки **EA-100K** в котором закручиваются хинкали. Готовые изделия падают на отводящий транспортер, с которого отправляются оператором на упаковку. Всевозможные наполняющие и формующие принадлежности легко заменяются



## Технические характеристики HLT700

**Мощность, напряжение питания** 0.3 кВт, 380/3/50

**Производительность, шт/ч** 3600

**Вес продукта , г** 10-50г - хинкали 15-76

**Габаритные размеры , мм** 530x1050

**Масса нетто , кг** 100

**Масса брутто, кг** 180