## 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.



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  $0.3~\mathrm{KBT}$ , 380/3/50 Производительность, шт/ч 3600 Вес продукта , г  $10-50\mathrm{гp}$  - хинкали 15-76 Габаритные размеры , мм  $530\mathrm{x}1050$  Масса нетто , кг 100 Масса брутто, кг 180