Описание товара Оснащение хинкальной холодильным и пищевым оборудованием

Описание

Оснащение хинкальной холодильным и пищевым оборудованием

Самое трудное, занимаясь лепкой – верно подвернуть тесто, чтобы складок стало не менее 20. Вручную, чтобы дойти до мастерского уровня, придется хорошенько потрудиться. Время и нервы почти потеряны, а радость от вкуса станет уже не та. Другое дело, когда на сцену выходит чудо-машинка, с ней можно за 15 минут сотворить прекрасный ужин для большой семьи. Это оборудование довольно простое в обращении, не требует особенной подготовки и отлично подойдет для работы на домашней кухне.

> Хинкали получаются ровные, замечательной формы, круглые, с плотным шовчиком, от ручного изделия отличит только глаз мастера. Но что, если вы собираетесь производить их в производственных масштабах? Тогда вам потребуется профессиональные аппараты, которые мы можем вам предложить. Они представляют собой аппарат, куда входит блок управления, отдельная подача фарша и теста, устройство диафрагмовой резки, отводящий транспортер для уже готового продукта.

Тесто накладывается в емкость и с помощью шнека подается к выходу, образуя трубку. Мясной полуфабрикат под воздействием насоса заполняет ее. Специфическое разделительное приспособление формирует хинкали. Бесспорными плюсами такого агрегата являются надежность, высокая работоспособность, простота в эксплуатировании и техническом обслуживании. Позвонив в нашу компанию, вы получите исчерпывающую информацию по каждой модели, о ее стоимости, поставщике и материалу изготовления.

Виды оборудования

Для оснащения хинкальной холодильным и пищевым оборудованием потребуется закупить необходимый инвентарь. В частности, вам потребуются:

- Электрические плиты.
- Варочные поверхности.
- Духовки.
- Мясорубки.
- Тестомесы.
- Холодильники и морозильные камеры.
- Посудомоечные машины.
- Кухонные емкости и принадлежности.
- Стеллажи, полки, прилавок.

Кроме того, необходимо оборудовать зал кафе хинкальной, установив в нем мебель, текстильную продукцию, столовые приборы и элементы декора.

Мы осуществляем продажу оборудования для **оснащения хинкальной холодильным и пищевым оборудованием** в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.
Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.