

Требования для ввода в эксплуатацию Пельменного аппарата JGL(JGT)

1. Электропитание 380В.
2. Тестомес для крутого теста горизонтального типа (HWJ, МТ-70).
3. Водоснабжение и водоотвод.
4. Оператор наладчик (квалифицированный персонал)

Обязательные условия:

- Аппарат пельменный JGL(JGT) является технически сложным оборудованием и для его работы и обслуживания требуется квалифицированный персонал.
- Каждый раз после сборки аппарата требуется регулировка, персонал, работающий на аппарате должен уметь производить данные регулировки.
- Как правило, для стабильной работы аппарата требуется подбор рецептуры теста и фарша.
- Если корректировка рецепта не желательна, возможно, придется дорабатывать отдельные элементы аппарата, согласно рецептуры фарша и теста (дополнительно приобретение 3х лопастного ротора, расточка шнека или корпуса тестозла с охлаждением)
- За качество используемых материалов во время запуска оборудования Поставщик ответственности не несет.
- Минимальное количество теста и фарша для пробного запуска 20 кг.