Коммерческое предложение Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)

№	Наименование	Склад	Наличие	Цена, руб.
1	Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)	Барнаул	Под заказ	387 584,00
2	Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)	Екатеринбург	Под заказ	387 584,00
3	Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)	Москва	Под заказ	387 584,00
4	Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)	Новосибирск	Под заказ	387 584,00
5	Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)	Ростов	Под заказ	387 584,00

Автоматический хинкальный аппарат BGL-200 (20-35г)



BGL-200 – это профессиональное оборудование для автоматического формования хинкали, мант, пельменей и других изделий из теста с начинкой. Аппарат обеспечивает точный вес, высокую производительность и стабильное качество продукции, что делает его идеальным выбором для заведений общественного питания и пищевых цехов.

Сферы применения

BGL-200 идеально подходит для ресторанов и кафе, где требуется быстрое приготовление хинкали, мант и пельменей. В фаст-фудах и фуд-кортах она ускоряет обслуживание за счёт автоматизации процесса. Мини-цеха и пекарни используют её для производства полуфабрикатов на продажу, а кейтеринговые компании и службы доставки еды ценят стабильное качество и одинаковый размер изделий. Супермаркеты и кулинарии применяют BGL-200 для изготовления свежих полуфабрикатов в собственном производственном отделе.

Преимущества для бизнеса

BGL-200 автоматизирует процесс, экономя время и сокращая затраты на ручной труд. Её производительность достигает 3000 шт./час в зависимости от настроек, а точный контроль веса исключает перерасход начинки. Машина работает с разными видами теста и начинок, включая мясо, овощи и сыр, что расширяет ассортимент продукции.

Экономическая выгода

Использование BGL-200 снижает себестоимость за счёт уменьшения отходов и точного расхода ингредиентов. Производительность увеличивается в 3-5 раз по сравнению с ручной лепкой, а стабильное качество продукции

гарантирует одинаковую форму и вес каждого изделия. Это решение помогает бизнесу оптимизировать затраты, ускорить производство и предложить клиентам более разнообразное меню.

BGL-200 – это надежный и экономичный аппарат для автоматизации производства хинкали, пельменей и других изделий. Он подходит как для небольших кафе, так и для пищевых цехов, помогая увеличить производительность и снизить затраты. Для получения более подробной информации и консультации специалистов обращайтесь по телефону или оставляйте заявку на нашем сайте.

Технические характеристики

Расчетная производительность (шт/час)	100-3000
Напряжение (В)	220
Общая мощность (Вт)	1850
Вес брутто (кг)	406
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 080×890×1 930
Диапазон веса (г)	20-200

О компании Hualian Machinery - Надёжный партнёр для промышленного производства

Hualian Machinery — поставщик упаковочного и пищевого оборудования для бизнеса. Мы помогаем предприятиям запускать, развивать и масштабировать производство, подбирая решения под реальные задачи и объёмы.

HUALIAN MACHINERY - с нами удобно расти!

Есть вещи, которые должны работать без сбоев — как ритм сердца. Hualian Machinery создает именно такие решения — надежные, продуманные и понятные. Наша история — это ваши возможности. За 35 лет китайский завод Hualian Machinery научился предвидеть потребности бизнеса. А мы, работая в России с 2007 года, поняли главное: важно не просто поставлять оборудование, а быть партнером, который всегда рядом. Именно поэтому мы открыли 5 филиалов в России, в Казахстане и Беларуси и создали обширную дилерскую сеть - чтобы быть ближе и доступнее для своих клиентов.

Мы не верим в сложные процессы. Мы верим в простые истины, в доверие и партнерство. Техника должна работать, клиент — улыбаться, а бизнес — расти. Мы делаем для этого всё, вдохновляясь историями наших клиентов, и гордясь вкладом в их успех.

Наши преимущества

НАЛИЧИЕ
Еженедельные поставки из Китая

ТЕСТИРОВАНИЕ
Бесплатное демо по Вашему заданию

ДИЛЕРЫ
В каждом крупном городе

СЕРВИС
Обучение и техническая поддержка

КАЧЕСТВО
Соответствие Евростандарту

РЕШЕНИЕ
Стандартные и индивидуальные