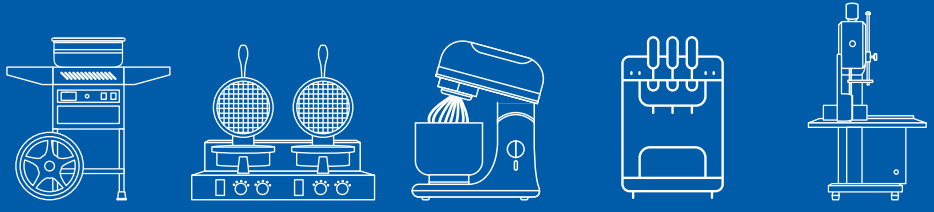
Your perfect solutions start here

HUALIAN®
MACHINERY

Каталог оборудования для HoReCa и пищевых производств



Your perfect solutions start here

HUALIAN®
MACHINERY

Каталог оборудования для HoReCa и пищевых производств





О компании

Hualian Machinery – единственный представитель одноименного китайского завода упаковочного и пищевого оборудования на территории России и СНГ. В Китае завод Hualian Machinery является лидером отрасли, имеет более чем 35-тилетнюю историю, безупречную репутацию и высочайшие стандарты качества. С момента появления в 2007 году, компания открыла 5 филиалов в России, представительства в Белоруссии и Казахстане. Бренд Hualian Machinery широко представлен также посредством разветвленной дилерской сети.

Компания предлагает решение самых сложных производственных задач, сотни реализованных проектов, широкий ассортимент, прозрачную систему ценообразования и максимальную лояльность.

Hualian Machinery

Наше оборудование - это многолетний опыт производства, реализации и обслуживания упаковочного и пищевого оборудования с использованием новейших разработок в индустрии.

XIAOJIN

Hualian Machinery Russia на сегодняшний день является также эксклюзивным представителем ведущего производителя мясоперерабатывающего оборудования в Китае – HeBei XiaoJin Machinery. Наши специалисты прошли стажировку и обучение на заводе производителе, с целью оказания самого высокого уровня консультационной и сервисной поддержки.

Поставки
Еженедельные поставки из Китая

Тестирование
Бесплатное тестирование оборудовани

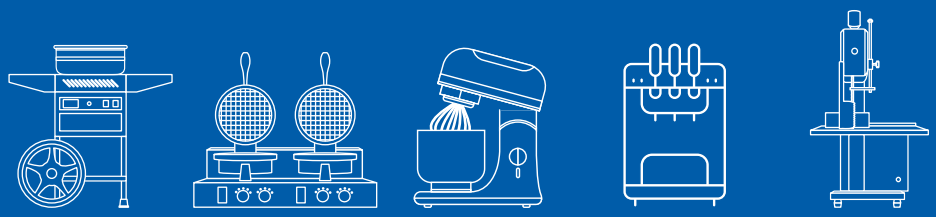
Обучение
Обучение и техническая поддержка

Качество
Европейские стандарты качества

Дилеры
Широкая дилерская сеть

Решение
Готовые и индивидуальные производственные решения





Содержание каталога

01

Технологическое и пищевое оборудование

Машина для нанесения кляра ---- 7
Ленточные пилы для мяса ---- 8
Профессиональные мясорубки ---- 11
Куттеры ---- 13
Фаршемесильное оборудование ---- 17
Тестомесы для крутого теста ---- 19
Котлетоформовочное оборудование ---- 21
Пельменные аппараты ---- 23
Колбасные шприцы ---- 27
Слайсеры и оборудование для нарезки ---- 33
Коптильные камеры ---- 37
Дегидраторы ---- 38

02

Хлебопекарное и кондитерское оборудование

Спиральные тестомесы ---- 41
Тестораскаточные машины ---- 45
Тестоделители-округлители ---- 47
Подовые печи ---- 48
Планетарные миксеры ---- 49
Конвекционные печи ---- 53
Расстоечные шкафы ---- 55
Печи для пиццы ---- 57
Хлеборезки ---- 58

03

Оборудование для переработки овощей

Картофелечистки ---- 61
Овощерезки ---- 62
Машины для мойки овощей ---- 63
Машины для чистки овощей ---- 64

04

Оборудование для HoReCa

Миксеры для молочных коктейлей ---- 67
Аппараты для сахарной ваты ---- 69
Аппараты для изготовления поп-корна ---- 71
Фризеры для мягкого мороженого ---- 72
Фритюрницы ---- 73
Грили для кур ---- 76
Контактные грили ---- 77
Жарочные поверхности ---- 79
Аппараты для хот-догов ---- 81
Аппараты для шаурмы ---- 83
Индукционные плиты ---- 85
Вафельницы и аппараты для корн-догов ---- 87
Блинные аппараты ---- 90
Электрокипятильники ---- 91
Сокоохладители ---- 92
Мармиты и супницы ---- 93
Рисоварки ---- 95
Кукурузоварки ---- 96

05

Полезное о компании

Сервисная служба ---- 97
Выстовочный зал ---- 99
Социальные сети Hualian Machinery ---- 101

Технологическое и пищевое оборудование

В нашем каталоге вы найдете лучшую продукцию HUALIAN MACHINERY – крупной китайской компании, которая производит упаковочное и другое производственное оборудование с 1989 года.

У нас есть оборудование для пищевых продуктов, которое можно использовать при выполнении различных производственных задач:
Аппараты для нагревания сырья, его тепловой обработки – конвекционные печи, подовые печи, индукционные плиты.
Устройства для измельчения, нарезания мяса, овощей и других продуктов – куттеры открытого типа, коллоидные мельницы, электрические лапшерезки, ленточные пилы.
Агрегаты для работы с фаршем и тестом – фаршемесы, тестомесы, тестораскаточные машины, расстоечные шкафы, тестоделители-округлители.
Также предлагаем колбасные шприцы, планетарные миксеры и коптильные камеры по низким ценам. Весь ассортимент пищевого оборудования для общепита смотрите в каталоге.





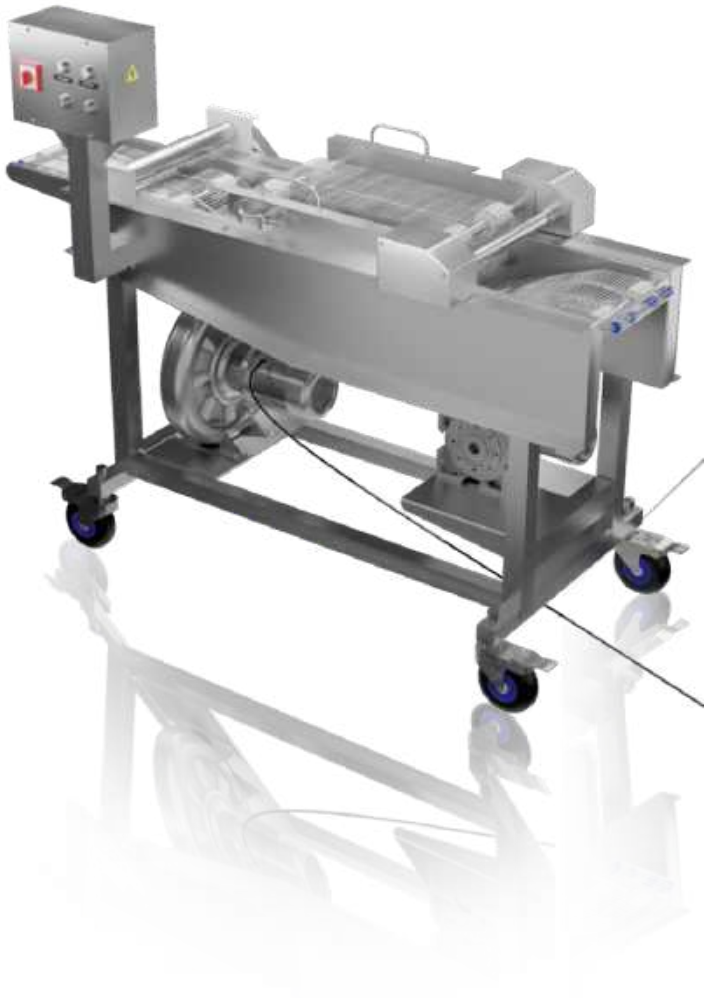


Мы предлагаем:

Товары с официальной гарантией производителя. Также выполняем сервисное обслуживание всей техники.
Оборудование для пищевой продукции по низким ценам, так как являемся прямым представителем компании в России.
Высоконадежное оснащение. Оно производится из нержавеющей стали и сплавов, которые не окисляются при контакте с продуктами питания и разрешены для применения в пищевом производстве.



Машина для нанесения кляра



Оборудование для нанесения кляра, идеально подходит в составе производственной линии для формирования и панировки различных видов полуфабрикатов. Машина используется для предварительного нанесения кляра на котлеты, наггетсы, рыбные палочки и филе. Разумно спроектированная конструкция машины снизит расход кляра и значительно уменьшит отходы производства. Оборудование легко настраивается и обслуживается всего одним оператором, а мобильность оборудования позволит использовать машину для различных видов продукции!

Основной особенностью машины является регулируемый по высоте прижимной сетчатый конвейер. Простая система регулировок позволит настроить машину под любой тип используемой продукции. Бережная транспортировка изделия в ванну с кляром позволит избежать его деформации, сохраняя красивый внешний вид.

Корпус машины, а также все контактирующие с продуктом детали машины выполнены из пищевой нержавеющей стали марки SUS 304.

Наименование оборудования	SXJ200-II	NJJ200-II
Код товара	00000005358	00000005357
Напряжение (Вт)	380	380
Общая мощность (Вт)	0,86	0,62
Высота транспортера от пола на входе (мм)	720	872
Высота транспортера от пола на выходе (мм)	780 (+-50)	872
Скорость транспортёра (м/мин)	10	10 (не регулируется)
Ширина транспортера (мм)	200	200
Вес нетто (кг)	150	100
Вес брутто (кг)	235	159
Габариты (ДхШхВ)	1720x650x1400	1400x550x1350
Габариты в упаковке (ДхШхВ)	1960x820x1650	1550x750x1560

Ленточные пилы для мяса

Ленточные пилы являются наиболее распространенным оборудованием для разделки и нарезки подмороженного или замороженного мяса, рыбы, птицы. Устройства обеспечивают более эффективную обработку сырья по сравнению с традиционной рубкой. Основной рабочий элемент — ленточное пильное полотно с большим количеством острых зубьев. Благодаря высокой скорости вращения оно обеспечивает очень быструю обработку продуктов, аккуратный и ровный срез даже при работе с мясом, имеющим кости и жилы. Машины подходят как для разделки сырья на куски, так и для нарезки на тонкие ломти.



Ленточная пила JG-310 имеет алюминиевый корпус и стол из нержавеющей стали, что обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм и продлевает срок службы оборудования.

Благодаря высокой скорости вращения пильного полотна, пила выполняет аккуратный и ровный срез даже при резке продукта с костью и жилами. Есть регулировка натяжения полотна и толщины резки, механический толкатель для безопасной работы.

JG-310 отличается компактными размерами, простотой работы и обслуживания, высоким качеством исполнения.

На оборудование предоставляется гарантия, имеются все необходимые сертификаты. Всегда в наличии ходовые запасные части и расходные материалы.



Ленточные пилы для мяса

Наименование оборудования	JG-210	JG-210 NEW	JG-310	JG-310 NEW
Код товара	0000005225	00-00006156	00000005226	00-00006157
Напряжение (В)	220	220	220	220
Мощность (Вт)	1100	1100	1500	1500
Высота пропила (мм)	0-180	0-180	0-260	0-260
Скорость вращения полотна (об/мин)	1420	1420	1420	1420
Толщина лезвия (мм)	0,5	0,5	0,5	0,5
Длина пильного полотна (мм)	1650	1650	2000	2000
Размер стола (мм)	500×380	500×380	560×425	560×425
Толщина нарезки (мм)	5-155	5-155	5-180	5-180
Вес нетто (кг)	45	45	78	78
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	525×470×850	525×470×850	590×570×1040	590×570×1040







Тип пильных полотен для пил серии JR-310 и JR-2



3P - замороженная рыба



4P - Замороженное мясо



5P Костное полотно

Ленточные пилы для мяса

Наименование оборудования	JG-400A	JG-500A
Код товара	00-00002130	00-00002029
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	2200	2500
Высота пропила (мм)	420	520
Длина пильного полотна (мм)	2810	3330
Максимальный шаг нарезки (мм)	до 310	до 330
Скорость (м/сек)	30	30
Вес нетто (кг)	180	180
Вес брутто (кг)	225	245
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	935×825×1745	950×940×1950
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×860×1840	1000×960×2060







Ленточная пила с подвижным столом JG-500A и JG-400A предназначены для распила замороженного и подмороженного мяса, в том числе костного, а также другого аналогичного сырья. Например, с их помощью вы легко разделаете крупную рыбу или птицу, в том числе в замороженных блоках.

Пилы могут использоваться для нарезки мяса на порционные куски. Толщина реза JR-400 модели составляет 0-310 мм, высота пропила 0-420 мм. Размер рабочей поверхности 830x675 мм. Расчетная производительность, в зависимости от характеристик сырья, составляет от 200 до 1400 кг/час. Толщина реза в JR-500 составляет 0-380 мм, высота пропила 0-520 мм. Размер рабочей поверхности 950x750 мм. Расчетная производительность, в зависимости от характеристик сырья, составляет от 200 до 1600 кг/час.

Профессиональные мясорубки

Мясорубки серии ТТ и ТС относятся к категории профессионального мясоперерабатывающего оборудования. Они предназначены для приготовления мясного фарша, а также других видов фарша (из мяса птицы, рыбы, смешанного мясоовощного и т.п.). Мясорубка станет незаменимым помощником на любой профессиональной кухне предприятий общественного питания до цехов собственного производства предприятий ритейла.



Многофункциональная модель промышленной электрической мясорубки шнекового типа. Предназначена для приготовления не только мясного и рыбного фарша, но и для измельчения различных овощей, фруктов и ягод. На ней отлично получается фарш для пельменей, мант, поз, купат, хинкали, люля-кебаб и других блюд восточной кухни.

Компактная модель аппарата для измельчения мясных продуктов ТТ-12 подходит для использования в мясных цехах, магазинах мясной продукции, ресторанах, кафе, а также для домашнего использования. Эргономичная конструкция и стильный дизайн позволяют устанавливать мясорубку в торговых залах супермаркетов для приготовления фарша по просьбе покупателей.

В комплект поставки входят две решетки диаметром 6, 8 мм и толкатель для мяса.

Производительность модели — 120 кг/час. Все соприкасающиеся с сырьем и готовым продуктом части, а также корпус выполнены из хромированного сплава.



Электрическая мясорубка ТС-12 производительностью 120 кг/час подходит для предприятий общественного питания, небольших мясных цехов, а также для домашнего использования. Тип подачи – шнековый.

Модель предназначена для измельчения различных видов мяса, птицы, рыбы. Поставляется в комплекте с двумя решетками с отверстиями диаметром 8 и 5 мм, ножом, толкателем для мяса и приемным лотком.

Корпус и мясорубочная система выполнены из высококачественной пищевой нержавеющей стали. Из конструктивных и технологических особенностей можно отметить: систему охлаждения двигателя, что обеспечивает постоянную бесперебойную работу мясорубки; приемный лоток с высокими бортами.

На оборудование распространяется официальная заводская гарантия. Покупателю предоставляется полный комплект товаросопроводительных документов, включая необходимые сертификаты соответствия качества. В наличии на наших складах имеются все комплектующие для быстрого сервис-

Профессиональные мясорубки

Наименование оборудования	ТТ-12	ТС-12	ТТ-22	ТС-22	ТС-22I
Код товара	00000005220	00000005219	00000006008	00000006007	00000007278
Напряжение	220	220	220	220	-
Мощность (Вт)	550	800	-	-	1100
Расчетная производительность (кг/час)	120	120	220	220	300
Вес нетто (кг)	27	27	35	35	27
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	400×190×410	400×190×410	410×240×450	410×240×450	70×250×550







полный унгер

ТТ-22 – промышленная электрическая мясорубка от компании Hualian, отличающаяся высокой производительностью (220 кг/час) и многофункциональностью.

Она идеально подходит для приготовления различных видов фарша, пюрирования овощей и фруктов, а также для блюд восточной кухни, таких как манты, хинкали, люля-кебаб. Конструкция выполнена из хромированного металла, обеспечивая долговечность и надежность. В базовый комплект поставки входят односторонний нож, толкатель для мяса, две решетки и загрузочный лоток с высокими бортами, обеспечивающими безопасность работы оператора. Мясорубка проста в использовании и не требует профессиональных навыков. Заказать с доставкой можно на сайте, прилагаются все необходимые сертификаты и гарантия.

ТС-22 – промышленная электрическая мясорубка, предназначенная для приготовления различных видов фарша, включая мясной, рыбный, куриный и смешанный, а также для пюрирования овощей, измельчения фруктов и ягод.

Модель обладает производительностью 220 кг/час и выполнена из нержавеющей стали. Двигатель оснащен системой охлаждения, что позволяет работать в непрерывном режиме. В комплект входят нож, решетки, толкатель и приемный лоток с высокими бортами, предотвращающими переливание продукта. Мясорубка проста в использовании и соответствует санитарно-гигиеническим нормам ЕС и РС. Заказать оборудование можно на сайте или через менеджера, с официальной гарантией.

Мясорубка ТС-22I – профессиональное оборудование для приготовления мясного фарша и других видов фарша, таких как фарш из птицы, рыбы или смешанный мясоовощной.

С производительностью 300 кг/час, она идеально подходит для использования на профессиональных кухнях и в мясоперерабатывающих цехах. Модель оснащена системой ножей «полный унгер», которая обеспечивает высокое качество измельчения любого мяса за один проход и позволяет ускорить процесс переработки в два раза. Изготовлена из пищевой нержавеющей стали с алюминиевым корпусом, имеет эргономичную конструкцию, мотор с системой охлаждения и защитой от перегрузок, а также обрезиненные нескользящие ножки. В комплект входят толкатель и загрузочный лоток.

Куттеры

С их помощью можно приготовить не только мясной фарш, но также смешивать и измельчать другие продукты - готовить паштеты и соусы, пюрировать овощи и фрукты, измельчать лук, орехи, яйца, крабовые палочки и прочие ингредиенты для салатов и начинок, взбивать сливки и многое другое.

Куттер станет незаменимым оборудованием на любой профессиональной кухне, в ресторане, кафе, колбасном цеху, кондитерской, на фабриках-кухнях, цехах производства собственной продукции предприятий ритейла и пр.



QS-5A – компактный куттер с объемом чаши 5 литров и производительностью до 80 кг/час, идеальный для небольших цехов и объектов общепита. Его настольная конструкция из пищевой нержавеющей стали легко вписывается в ограниченное пространство профессиональной кухни и соответствует санитарно-гигиеническим нормам. Модель оснащена эффективной системой измельчения с серповидными ножами, которые обеспечивают качественное измельчение мяса, овощей и фруктов. Чаша защищена специальной крышкой, а анодированный корпус упрощает обслуживание и поддерживает гигиеничность.



Куттеры

Наименование оборудования	QS-5A	QS-8A
Код товара	00000007276	00000007277
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	370	750
Скорость вращения чаши (об/мин)	35	35
Объем чаши (л)	5	8
Скорость вращения ножей (об/мин)	1450	1450
Расчетная производительность (кг/час)	до 80	до 120
Вес нетто (кг)	75	82
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	530×420×540	800×550×550





Куттер QS-8A от завода Hualian – модель из серии открытых куттеров, работающая в атмосферной среде. Он предназначен для тонкого и равномерного измельчения мяса, овощей и фруктов с помощью высокоскоростных серповидных ножей.

Элементы, контактирующие с пищей, выполнены из нержавеющей стали, корпус из анодированного металла. Чаша оснащена защитной крышкой, а гладкие поверхности упрощают санитарную обработку. Производительность достигает до 120 кг/час.



Куттеры

Наименование оборудования	QS-620A-	QS-650
Код товара	00000007275	00000004382
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	1100	2200/2800
Скорость вращения чаши (об/мин)	35	40
Объем чаши (л)	20	50
Скорость вращения ножей (об/мин)	1450	960/1400
Расчетная производительность (кг/час)	до 120	до 1000
Вес нетто (кг)	126	360
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	775×710×940	1260×1060×1140





Куттер QS-620A предназначен для тонкого измельчения различных видов продуктов, включая мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты и пр. Производительность максимальная до 120 кг/час, что оптимально для небольших мясоперерабатывающих цехов, а также для профессиональных кухонь, предприятий общественного питания – ресторанов, кафе, столовых, кулинарий.

Модель имеет современную рациональную конструкцию с ровными, гладкими поверхностями, облегчающими мойку и санитарно-гигиеническую обработку.

QS650 – самая производительная модель в серии открытых куттеров от Hualian, предназначенная для тонкого и равномерного измельчения мяса, овощей и фруктов. Объем чаши 33-35 литров, производительность до 1000 кг/час, что подходит для средних и крупных предприятий.

Напольная конструкция с колесами обеспечивает мобильность. Куттер выполнен из нержавеющей стали, легко моется и соответствует санитарным нормам РФ, ЕС и ЕАЭС. Оснащен острыми серповидными ножами для качественного измельчения, защитной крышкой и простым механическим управлением.





Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru







Фаршемесильное оборудование

Фаршемесильные машины находят широкое применение на предприятиях мясоперерабатывающей и пищевой промышленности. Эти устройства предназначены для перемешивания мясного сырья и приготовления различных видов фаршей, а также для обработки других вязких или пастообразных пищевых продуктов.

Их использование особенно важно при производстве всех видов колбас, ветчины и мясных хлебов. Благодаря высокой производительности, фаршемесильные машины значительно увеличивают объемы производства, что особенно заметно при изготовлении пельменей, где требуется обработка больших количеств ингредиентов.



Фаршемесильный аппарат BWL-50 предназначен для перемешивания мясного, рыбного, овощного и смешанного фаршей, а также вязких и пастообразных продуктов. Он идеально подходит для пищевых производств, торговли и общественного питания. Объем аппарата составляет 50 литров, но рекомендуется загружать не более 35 кг.

Аппарат включает станину, дежу с крышкой, редуктор и механический выгружной механизм, все детали, контактирующие с продуктами, выполнены из нержавеющей стали. Спиральный месильный орган с лопатками обеспечивает равномерное перемешивание.

Преимущества модели:
- Высокое качество исполнения;
- Надежная конструкция;
- Простое управление;
- Удобная выгрузка готового продукта.



Фаршемесы

Наименование оборудования	BWL-50 (HRF)	BWL-50	BWL-100 (HRF)	BWL-100
Код товара	00-00004698	00000000248	00-00004699	00000006002
Напряжение (В)	380	380	380	380
Мощность (Вт)	1100	1100	1470	1500
Время замеса (мин)	15-30	30	35-40	30-40
Рекомендуемая макс. загрузка сырья (кг)	35	35	70	70
Скорость вращения рабочего органа (об/мин)	52	52	62	52
Загрузка (кг)	не более 70% (до 35 кг)	не более 70% (до 35 кг)	не более 70% (до 70 кг)	не более 70% (до 70 кг)
Вес брутто (кг)	174	174	174	174
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	860×450×900	860×450×900	1080×480×1100	1080×480×1100
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 080×600×1 100	1 080×600×1 100	1 080×600×1 100	1 080×600×1 100





Фаршемесильный аппарат BWL предназначен для перемешивания фаршей и вязких продуктов. Объем 50 кг, рекомендуемая загрузка — до 35 кг или объемом 100 литров, рекомендуется загружать до 70 кг. Подходит для пищевых производств и общественного питания.



Имеет станину, дежу с крышкой, редуктор и выгружной механизм из нержавеющей стали. Спиральный месильный орган обеспечивает равномерное перемешивание

Преимущества:
- Высокое качество;
- Надежная конструкция;
- Простое управление;
- Удобная выгрузка.

Тестомесильное оборудование

Тестомесы предназначены для замеса крутого теста в различных пищевых производствах, таких как кондитерское, пельменное, чебуречное, а также других отраслях. Эти устройства имеют одну скорость вращения месильного органа, который представляет собой вал с лопатками. После завершения замеса теста, выгрузка происходит путем поворота всей емкости на 90 градусов.

Оборудование отличается компактными размерами, что позволяет эффективно использовать его в ограниченных пространствах. Оно обладает простотой в обращении и эксплуатации, а также низким уровнем шума и экономичным расходом энергии. Тестомесы характеризуются высокой производительностью и легкостью в ремонте, что делает их удобными в использовании. Все части машины, которые контактируют с продуктом, полностью изготовлены из нержавеющей стали, соответствующей санитарным требованиям для пищевых продуктов, что обеспечивает гигиеничность и долгий срок службы оборудования.



Тестомес предна начен для не оль их HWJ-15 и средних производств, предприятий быстрого питания и ресторанов. Объем аппарата 15 литров, рекомендуется загружать до 11,25 кг.

Особенности:
- Высокое качество исполнения;
- Компактная конструкция;
- Удобная выгрузка теста через механическое опрокидывание на 90 градусов;
- Простое управление одной кнопкой;
- Легкая интеграция в производственные линии;
- Низкий уровень шума и энергозатрат;
- Простота в ремонте.

Все детали, контактирующие с продуктами, выполнены из пищевой нержавеющей стали, соответствующей санитарным требованиям. Возможен вариант с крашенной дежей и нержавеющим вкладышем.



Тестомесы

Наименование оборудования	HWJ-15	HWJ-25	HWJ-50	HWJ-100
Код товара	00000003312	00000000245	00000000246	00000000787
Мощность двигателя (ВТ)	-	-	3000	5500
Напряжение (В)	380	380	380	380
Время замеса (мин)	5-15	3-10	3-10	5-10
Рекомендуемая макс. загрузка сырья (кг)	11.25	18.75	37.5	75
Скорость вращения рабочего органа (об/мин)52525262	50	25	26	29
Объем дежи (л)	30	-	-	
Вес нетто (кг)	80	200	340	360
Вес брутто (кг)	183	137	297	488
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	800×850×450	880×482×930	1110×630×1070	1250×740×1300
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	830×470×950	520×900×1 020	1 220×750×1 250	1 345×830×1 460
* В продаже представлена серия HWH со спиральным месильным органом				







Тестомесы востребованы на кондитерских, хлебопекарных и других пищевых предприятиях. Компания Hualian Machinery предлагает оборудование с объемом от 15 до 100 литров, но рекомендуемая разовая загрузка должна составлять не более 70%

Предлагаемые в данном разделе тестомесы серии HWJ предназначены для замешивания из муки и других компонентов крутого теста. Это оборудование может успешно применяться при производстве полуфабрикатов, пельменей, вареников и пр.
Для корректной работы оборудования влажность теста должна быть не менее 38%.
Гарантия на данный вид оборудования: 12 (двенадцать) месяцев.

Котлетоформовочное оборудование

Котлетоформовочное оборудование представляет собой специализированные машины, предназначенные для автоматического формования котлет и других мясных изделий. Эти машины широко используются в пищевой промышленности, особенно на предприятиях, занимающихся массовым производством полуфабрикатов и готовых блюд.

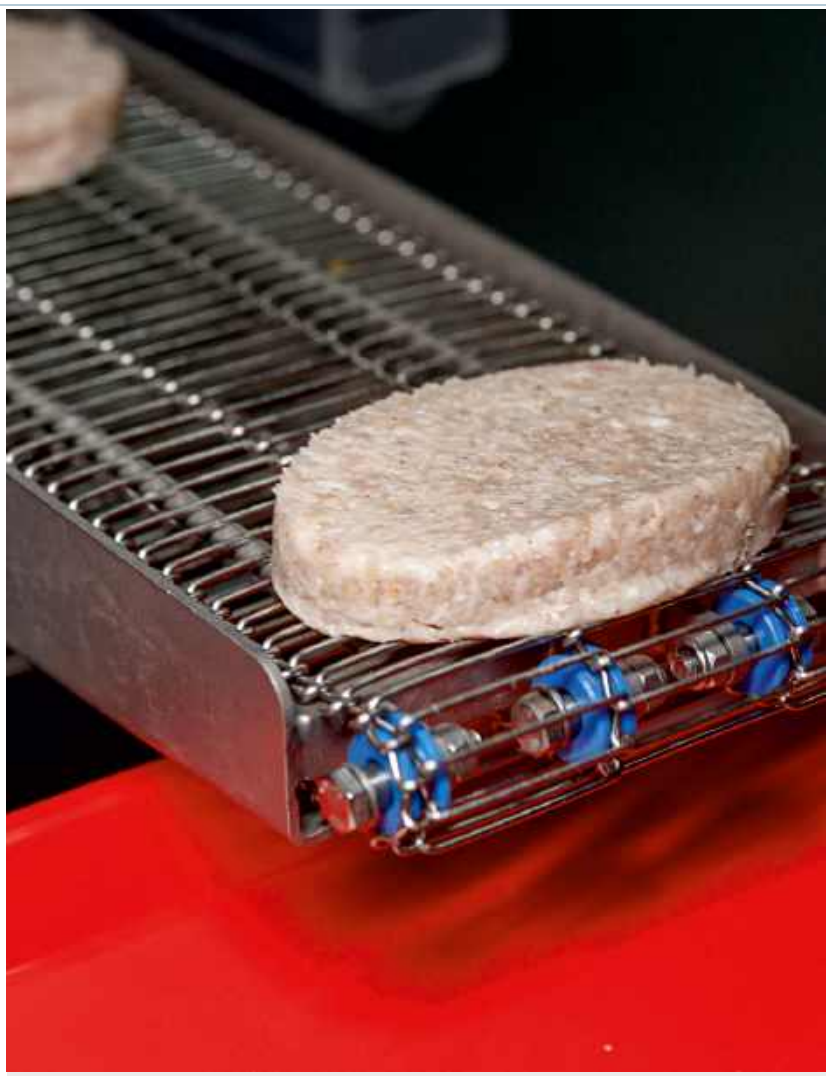
Котлетоформовщики обеспечивают высокую производительность, точность в формировании и единообразие продукции, что делает их незаменимыми в современном производственном процессе.



Автомат Patty-100 для производства котлет — одна из самых популярных моделей на российском рынке благодаря доступной цене и широким функциональным возможностям.

Аппарат можно укомплектовать сменными барабанами для изготовления изделий разных форм, включая индивидуальный дизайн. Он прост в эксплуатации и обслуживании: легко моется, барабан меняется за несколько минут. Подходит для различных видов фарша и позволяет регулировать толщину изделия до 15 мм с погрешностью в весе не более 1%.

В стандартной комплектации есть барабан для эллипсовидных изделий (100х70 мм) и круглых (100 мм), также доступны дополнительные барабаны для разных форм.



Наименование оборудования	Patty-100
Код товара	00000004921
Напряжение (В)	380
Мощность (Вт)	550
Вес продукта (гр)	80-100
Толщина изделия (мм)	8-15
Объем бункера (л)	30
Погрешность дозирования (%)	не более 4
Вес нетто (кг)	118
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	715 x 600 x 1400

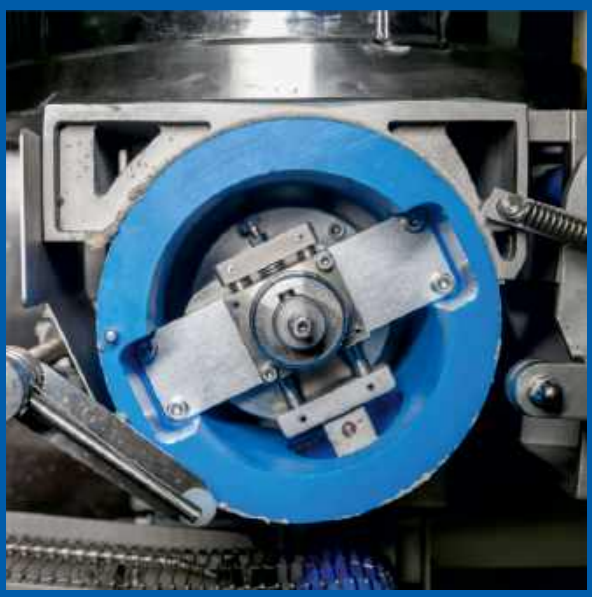




Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru









Пельменные аппараты

Аппарат для производства пельменей — это профессиональное оборудование для приготовления полуфабрикатов. Эта машина может использоваться в кафе, ресторане, в мясных цехах, в ритейлах или другом заведении общепита. Купить пельменный аппарат можно для комплектования производственных линий, изготовления замороженных продуктов для реализации через магазины.

Цена профессионального пельменного аппарата выше, чем бытовых кухонных приспособлений, но они имеют высокую мощность и способны функционировать с минимальным участием специалиста пищевого производства. Благодаря использованию профессиональных пельменных аппаратов повышается процент автоматизации производства, что увеличивает скорость выпуска готовой продукции.

Компания Hualian Machinery предлагает купить пельменный аппарат, который может делать пельмени, вареники, хинкали, рулеты из теста, другие изделия с начинкой из мяса, рыбы, овощей и фруктов. Техника из Китая сертифицирована для использования в РФ, имеет гарантию от производителя и соответствует действующим санитарным нормам.

Пельменный аппарат JGT-60 (JGL-60) предназначен для производства пельменей и других полуфабрикатов — равиоли, вареников, самсы и т.п. (для этого дополнительно приобретаются соответствующие формующие модули). Оптимально подходит для предприятий общественного питания, собственных производств, торговых сетей и кулинарий.

При невысокой цене и компактных габаритах аппарат демонстрирует высокую расчетную производительность – до 3600 пельменей в час. Может использоваться для приготовления изделий с мясными и другими начинками (в зависимости от комплектации). В пельменный аппарат JGT-60 подается готовое пельменное тесто и подготовленная измельченная начинка – мясной или иные начинки (в зависимости от комплектации). Размеры пельменей, толщина тестовой оболочки и скорость подачи начинки регулируются механическими настройками. Аппарат прост в управлении. Подача фарша и теста, а также формование изделий выполняется в автоматическом режиме.



Пельменные аппараты

Наименование оборудования	JGT-60 (JGL-60) HRF	JGT-60 (JGL-60)
Код товара	00-00004645	00-00000012
Напряжение (В)	380	220
Мощность (Вт)	1500	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100-13200	2000-3600
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12г, 7-8г	-
Форма пельменя:	полумесяц	-
Вес нетто (кг)	170	118
Вес брутто (кг)	192	165
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990x470x1150	800×530×910
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250	10×570×1 050

*** Оборудование доступно с разными матрицами и размером**







Пельменный аппарат JGT предназначен для производства пельменей и других полуфабрикатов.

Подходит для предприятий общепита и кулинарий. Компактен, недорог и производит до 3600 пельменей в час. Поддерживает различные начинки, размеры и толщина теста регулируются. Прост в управлении, формование изделий автоматическое, обучение персонала минимальное.





Пельменные аппараты

Наименование оборудования	JGL-120	JGL-135-5B	JGL-135-6A
Код товара	00000003956	00000003522	00000003526
Напряжение (В)	380	380	380
Мощность (Вт)	-	-	1500
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	3600-7200	8100	8100-13200
Вес изделия (гр)	15-20	12-14, 11-12, 7-8 г.	12-14, 11-12г, 7-8г
Форма пельменя:	полумесяц	полумесяц	полумесяц
Вес нетто (кг)	160	160	170
Вес брутто (кг)	200	-	-
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150	990×470×1150	990×470×1150
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	960×600×1 250	-	-







Аппарат JGL автоматически производит пельмени с высокой скоростью, экономя время.

За свои характеристики удостоен золотой медали Лейпцигской ярмарки. Отличается простотой в эксплуатации, высокой производительностью, стопроцентной склеиваемостью и регулировкой размеров пельменей. Подходит для работы с различными начинками, включая овощные и мясоовощные.

Компания Hualian представляет модернизированный пельменный аппарат JGL-135-5B с тремя независимыми приводами, двигателями, редукторами и частотными преобразователями.

Эти улучшения позволяют независимо регулировать подачу теста, начинок и скорость формующего барабана, что повышает качество продукции и минимизирует брак.

Универсальный аппарат JGL-135-6A позволяет изготавливать от 8 100 до 13 200 пельменей, мини-пельменей или вареников в час. Модель хорошо справляется и с мясной, и с овощной начинкой

Благодаря простому алгоритму настройки оператор может регулировать размеры готовых изделий, толщину теста, скорость подачи сырья и пр.

Пельменные аппараты

Наименование оборудования	JGL-135-5B (модернизированный)	JGL 200TR
Код товара	00-00002845	00-00001271
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	-	1680
Производительность расчётная кинематическая* (шт/час)	8100	3600-8100
Вес изделия (гр)	12-14, 11-12, 7-8 г.	15-20
Форма пельменя:	полумесяц	-
Вес нетто (кг)	160	220
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	990×470×1150	1050×520×1540







Компания Hualian представляет модернизированный пельменный аппарат JGL-135-5B с тремя независимыми приводами, двигателями, редукторами и частотными преобразователями.

Эти улучшения позволяют независимо регулировать подачу теста, начинок и скорость формующего барабана, что повышает качество продукции и минимизирует брак.

JGL 200TR — усовершенствованная модель пельменного аппарата, сочетающая простоту, надежность и современные европейские технологии.

Включается в производственные линии, работает с различными начинками (мясной, рыбный фарш, овощные смеси). Производительность до 150 кг/час.



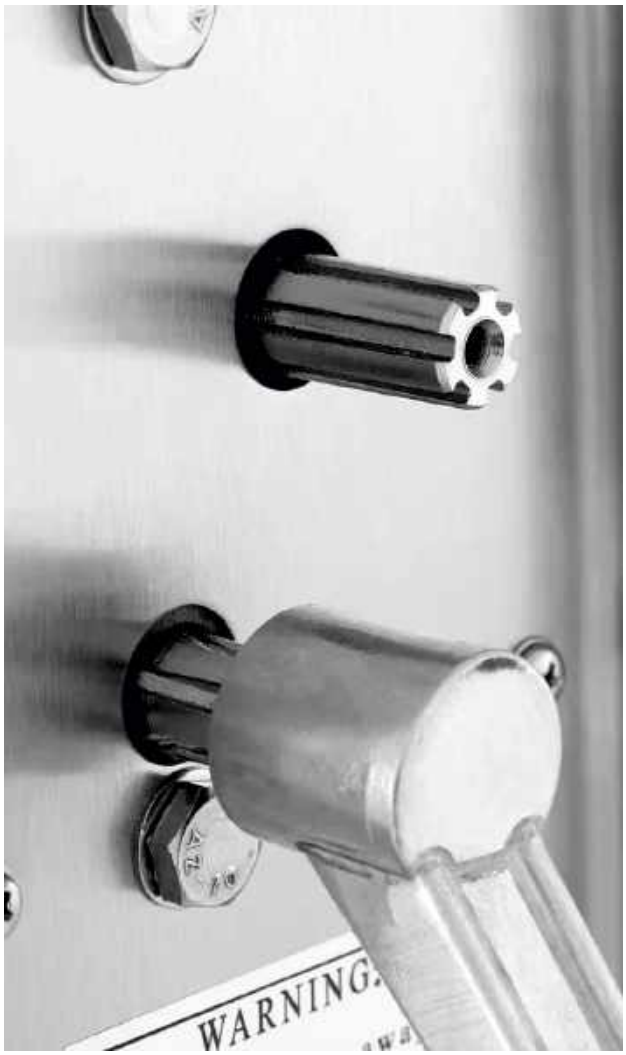
Колбасные шприцы

Колбасный шприц используется для набивки оболочек колбасной продукцией (паштетом, фаршем, мясом). Подходит для пищевых производств, гипермаркетов, кафе, ресторанов и домашнего использования благодаря своей простоте.

Шприц действует как поршень: фарш помещается в цилиндрическую емкость, а поршень выталкивает его через насадку в оболочку. В ручных моделях поршень двигается вручную, в гидравлических используется электричество. Регулировка скорости подачи сырья позволяет менять плотность и консистенцию набивки.

Выбор зависит от нужд и предпочтений: горизонтальные модели часто выбирают за возможность полного использования сырья.





Горизонтальный механический шприц HV-3L со сменными цевками и объемом бункера 5 литра отлично подходит для небольших производств, предприятий общественного питания и пр. для изготовления различных полуфабрикатов, требующих набивки в колбасную оболочку.

Все детали аппарата выполнены из высококачественной нержавеющей стали.

Принцип работы прост: оператор загружает сырье в бункер, механическим вращением ручки продукт проталкивается к цевке, на которую надета оболочка. Открытый механизм работы шприца позволяет оператору контролировать ход процесса и регулировать скорость и плотность наполнения.

Все оборудование сертифицировано и имеет гарантию. Всегда в наличии необходимые запасные части и комплектующие.

Горизонтальный шприц

Наименование оборудования	HV-3L	HV-5L	HV-7L
Код товара	00-00000823	00-00000824	00-00000825
Объем (л)	5	5	7
Вес нетто (кг)	-	11	12
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	11	580×210×160	710×210×160
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	580×210×160	570×330×290	-





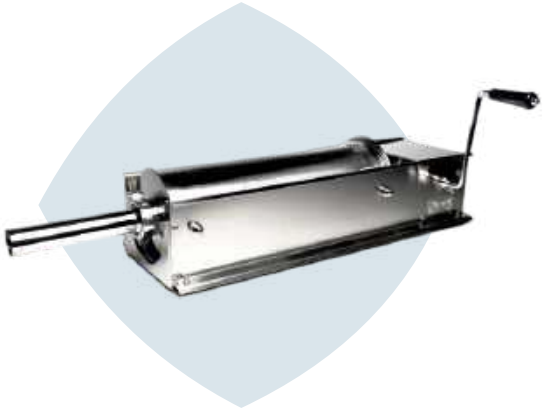
Механический колбасный шприц горизонтального типа HV предназначен для набивки разнообразного сырья в колбасную оболочку объемом от 3 до до 7 литров. Все детали аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали. В комплекте поставляется несколько сменных цевок различного диаметра: 15, 18, 24 и 37 мм. Оборудование имеет малые габариты, компактно и требует минимум пространства для размещения.

Простота эксплуатации и небольшие габариты делают модель HV оптимальной для предприятий с невысокой производительностью и очень востребованы в кафе, ресторанах и магазинах фермерской продукции. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей пищевой стали.



Горизонтальный шприц

Наименование оборудования	TG-3L	TG-5L	TG-7L
Код товара	00000005239	00000005240	00000005241
Напряжение (В)	3	5	7
Мощность (Вт)	10	11	12
Объем (л)	450×210×160	580×210×160	710×210×160



Механический колбасный шприц горизонтального типа TG предназначен для набивки разнообразного сырья в колбасную оболочку объемом до 7 литров. Все детали аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали. В комплекте поставляется несколько сменных цевок различного диаметра: 15, 18, 24 и 37 мм. Оборудование имеет малые габариты, компактно и требует минимум пространства для размещения.

Простота эксплуатации и небольшие габариты делают модель TG оптимальной для предприятий с невысокой производительностью и очень востребованы в кафе, ресторанах и магазинах фермерской продукции. Оборудование полностью выполнено из нержавеющей пищевой стали.



Запасные части и расходные материалы для оборудования HoReCa

Вертикальный шприц

Наименование оборудования	TV-3L	TV-5L	TV-7L	TV-10L
Код товара	00000005236	00000005237	00000005238	00000007479
Объем (л)	3	5	7	10
Вес нетто (кг)	11	12	13	12
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	550×330×305	670×330×305	820×330×305	850×330×305

Наименование оборудования	TV-12L	TV-15L
Код товара	00000007480	00000006993
Объем (л)	12	15
Вес нетто (кг)	14	16
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	850×330×305	850×330×305
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	800×330×300	800×330×300



Вертикальный ручной шприц TV-L для набивки колбас – отличный выбор для небольших производств, ритейла, ресторанов и даже для домашнего использования.

- С его помощью можно изготавливать колбасы, сосиски, сардельки, паштеты различного диаметра.
- В комплекте поставляется набор сменных цевок 15,18,24 и 37 мм.
- Объем стакана – от 3 до 15 литров.
- Шприц выполнен полностью из пищевой нержавеющей стали.
- Можно использовать любой тип оболочки.
- Аппарат сертифицирован в соответствии с европейскими стандартами качества, имеется официальная гарантия



Вертикальный шприц

Наименование оборудования	TV-10L (электрический привод)	TV-15L (электрический привод)
Код товара	00-00002391	00-00002392
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	40	120
Объем (л)	10	15
Комплектация	5 насадок из нерж. стали (16, 22, 25, 32, 38)	5 насадок из нерж. стали (16, 22, 25, 32, 38)
Вес нетто (кг)	30	33
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	760x380x480	480×380×860

Наименование оборудования	TV-20L (электрический привод)	TV-25L (электрический привод)
Код товара	00-00002393	00-00002394
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	120	120
Объем (л)	20	25
Комплектация	4 насадки из нерж. стали (16, 22, 25 и 38)	4 насадки из нерж. стали (16, 22, 25 и 38)
Вес нетто (кг)	45	49
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	420×315×795	420×330×870



Серия вертикальных колбасных шприцев с электрическим приводом предназначена для набивки в искусственную или натуральную оболочку различных видов колбасных изделий: колбас, сосисок, сарделек, купат и т.п. Также шприцы данной серии можно применять для набивки паштетов, творожных масс и других аналогичных плотных, вязких продуктов.

Диаметр изделий легко регулируется путем смены насадок (цевок) различных диаметров. В комплект поставки входят 4 насадки-цевки диаметром 15, 18, 24 и 37 мм. Позволяет выпускать колбасные изделия не только различного диаметра, но и длины. Набивка колбасы выполняется за счет давления поршня на фарш в загрузочном цилиндре шприца и подачи его на выходной патрубок, на котором закрепляется колбасная оболочка.

Корпус выполнен из пищевой нержавеющей стали марки AISI 304.

Гидравлический колбасный шприц

Наименование оборудования	SF-150	SF-260	SF-350
Код товара	00000005223	00-00000564	00-00000565
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт)	860	1100	1500
Объем (л)	15	26	35
Расчетная производительность	280	400	600
Вес нетто (кг)	125	160	180
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	600×400×1240	640×485×1240	735×560×1240



Гидравлический колбасный шприц SF предназначен для набивки различных фаршей (мясных, куриных, рыбных, сырных и др.) в оболочки.

Его вертикальное размещение экономит просранство и упрощает загрузку сырья. Шприц обеспечивает высокое качество продукции за счет равномерной плотности набивки и одинакового размера изделий. В комплект входят насадки диаметром 14, 17 и 23 мм, уплотнительное кольцо, щетка и ключ. Все детали, соприкасающиеся с сырьем, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.









Слайсеры и оборудование для нарезки

Производственный слайсер MC предназначен для скоростной профессиональной нарезки на тонкие ломтики различных продуктов: вяленой и сухой рыбы, копченостей, колбас, кальмаров, грибов, овощей и прочее.

Аппарат оборудован высококачественными дисковыми ножами, которые обеспечивают ровный, гладкий срез. Толщина среза варьируется от 3 до 14 мм. Регулировка толщины нарезки выполняется путем смены комплекта ножей, которые приобретаются отдельно. Также дополнительно аппарат можно доукомплектовать ножами под любую толщину (в пределах технических возможностей слайсера).

Слайсер выполнен из пищевой нержавеющей стали, ножи выполнены из углеродистой стали. Его конструктивные и технологические характеристики отвечают всем основным стандартам европейского качества, в подтверждение чему имеется сертификат качества CE. Гарантийный срок на изделие - 6 месяцев.

Слайсер ATS-804 специально предназначен для резки мяса без костей на тонкие слои, ломти, куски. На ATS-804 нетрудно будет нарезать бифштексы из печени, а также нарезать на тонкие слои и ломтики филе домашней птицы, филе некоторых видов рыбы, плотных по консистенции овощей и фруктов.

Используется для резки на полоски и куски: свинины, говядины, овощей, свиной толстой кишки, ушей и пр.

Характеристики: система регулирования преобразования частоты, размер продукции также регулируется, высокая безопасность, есть остановочный механизм; высокая точность резки, стабильность работы.

Применяется в супермаркетах, ресторанах, на различных предприятиях.



Гастрономический слайсер

Наименование оборудования	HLQP-31	MC-250	MC-500A	MC-500B
Код товара	00-00006881	00000003118	00-00001503	00-00001634
Напряжение (В)	220/380	220	220	220
Мощность (Вт)	1100/1500	550	550	550
Толщина нарезки (мм)	1-15, 1-20	3-14	3-14	3-14
Расчетная производительность (кг/час)	-	250	500	500
Вес нетто (кг)	160	33	35	37
Вес брутто (кг)	190	39	-	-
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1 480×620×1 020	450×320×430	530×330×450	530×320×680
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	1 480×620×1 050	520×370×620	-	-







Слайсер MC-250 идеально подходит для нарезки соломкой различных продуктов, включая вяленую рыбу, овощи, грибы и мясо.

Дисковые ножи обеспечивают ровный срез, а оборудование соответствует стандартам ЕС (сертификат CE). Толщина нарезки регулируется от 3 до 14 мм с помощью сменных ножей. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали, ножи из углеродистой стали.

MC-500A – настольный профессиональный слайсер от Hualian, предназначенный для нарезки картофеля, овощей, свежего и копченого мяса, вяленой рыбы и кальмаров.

Мощность модели составляет 550 Вт, производительность – до 500 кг/час. Стандартная толщина нарезки – 3 мм, но доступны ножи для нарезки до 14 мм, с наличием моделей на 5 мм и 7 мм. В стандартной комплектации ножи с насечками, возможна комплектация для деликатной нарезки.

Модель MC-500B представляет напольную версию производственного слайсера для нарезки ломтиками различных продуктов питания: свежего, копченого и вяленого мяса, сушеной и вяленой рыбы, кальмаров, овощей, грибов и т.п.

Аппараты данной серии отличаются высоким качеством исполнения, эстетичным внешним видом, простотой и удобством применения, практичностью и долговечностью.

Гастрономический слайсер

Наименование оборудования	MC-TS800	MC-1000
Код товара	00-00004288	00000003119
Напряжение (В)	380	220
Мощность (Вт)	1500	750
Толщина нарезки (мм)	5	3-14
Расчетная производительность (кг/час)	800	1000
Вес нетто (кг)	130	78
Вес брутто (кг)	150	90
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	650x600x800	590×460×910
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	650x600x800	630×500×1 050



Слайсер MC-TS800 предназначен для нарезки мяса на брусочки с регулируемой толщиной ломтика (от 5 до 12 мм).

Идеален для крупных предприятий общественного питания и мясоперерабатывающих цехов. Производительность – 800 кг/час. Напольная конструкция с мобильными колесами, корпус из нержавеющей стали с матовой обработкой. Оснащен долговечными ножами с двойной конструкцией и специальной заточкой для ровного среза.



Слайсер MC-1000 предназначен для скоростной нарезки тонкими ломтиками рыбы, копченостей, колбас, кальмаров, грибов и овощей.

Оборудован дисковыми ножами с толщиной среза от 3 до 14 мм, с возможностью замены ножей для регулировки нарезки. Изготовлен из пищевой нержавеющей стали, ножи – из углеродистой стали. Соответствует европейским стандартам качества, подтвержденным сертификатом CE.



Гастрономический слайсер

Наименование оборудования	250 ES-10	220 ES-8
Код товара	00000005222	00000005221
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	240	240
Толщина нарезки (мм)	0.2-12	0-12
Вес нетто (кг)	15,2	14,8
Вес брутто (кг)	16,4	-
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	420×265×390	420×265×390
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	570×450×400	-





Полуавтоматический слайсер 250 ES или ломтерезка 220 предназначен для гастрономической нарезки продуктов на равномерные ломтики заданной толщины. Чаще всего используется для нарезки таких продуктов, как колбасы, твердые сыры, рыбные и мясные деликатесы, ветчины, овощи, фрукты и прочее.



Возможность регулировки толщины от 0.2 до 10 мм, диаметр лезвия 220 мм. Широко применяется для предприятий общественного питания и торговли, магазинов, малых мясных цехов и даже для домашнего использования.
Слайсер оборудован самозатачивающимся ножом, что обеспечивает его долговечную службу и облегчает обслуживание. Корпус алюминиевый, лезвие из высококачественной нержавеющей стали. Для безопасного использования каретка оборудована ручкой с пластиковым ограничителем и пластиковым защитным кожухом. В комплекте поставляется полный набор для удобной очистки оборудования. Оборудование сертифицировано в соответствии с европейскими стандартами качествами.

Коптильные камеры

Наименование оборудования	DSH-S03 (4 уровня)	DSH-S08 (9 уровней)
Код товара	00-00002199	00-00002200
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	1000	1000
Температурный диапазон (°C)	30-135	30-135
Количество уровней	4	9
Таймер (ч)	0-12	0-12
Вес нетто (кг)	120	164
Вес брутто (кг)	33	-
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	450×400×870	500×400×1300
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	540×480×850	-







Коптильная камера DSH - современнное многофункциональное оборудование для термической обработки мясных и рыбных полуфабрикатов, сыров, сушки овощей, грибов и пр. Данный этап имеет важнейшее значение для формирования вкусовых свойств, аромата и внешнего вида готового продукта.

Применяется для изготовления колбас, мясных деликатесов, копчения рыбы, морепродуктов, сыров, а также сушки грибов и ягод. Камера имеет 4 уровня для распределения продукта, выполнена из нержавеющей стали с высокой теплоизоляцией. Управление цифровое, с тер-мостатом и датчиком температуры (10–90°C). Подходит для профессионального использования и соответствует санитарно-гигиеническим нормам.

Дегидраторы

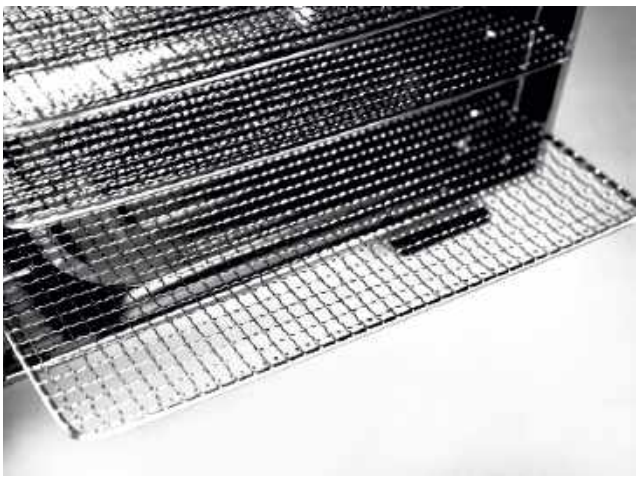
Наименование оборудования	HFD-6	HFD-10
Код товара	00-00002666	00-00002667
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	400	400
Температурный диапазон (°С)	30-90	30-90
Количество уровней	6	10
Размер решетки (мм)	285x200	380×285
Расстояние между стойками (мм)	46	35
Вес нетто (кг)	6,5	11
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	557×300×355	557×425×375



Дегидратор HFD горизонтального типа предназначен для сушки овощей, фруктов, грибов, ягод, рыбы и морепродуктов.

Аппарат с 6 или 10 ярусами подходит для предприятий общепита и торговли, помогая расширить ассортимент закусок и десертов. Сушка сохраняет витамины и питательные вещества, отвечая требованиям экологичности и популярности ЗОЖ. Корпус из нержавеющей стали, горизонтальный обдув обеспечивает равномерную сушку. Удобная механическая панель управления, эффективное удаление жидкости с минимальным энергопотреблением (500-600 Вт).





Хлебопекарное и кондитерское оборудование



Хлебопекарное и кондитерское оборудование – это специализированное оборудование, используемое для производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Оно включает в себя широкий спектр машин и устройств, предназначенных для выполнения различных этапов технологического процесса – от подготовки сырья до упаковки готовой продукции.





Оборудование для пищевых продуктов включает разнообразные машины для различных производственных задач:

Спиральные тестомесы - обеспечивают быстрый и однородный замес теста, идеальны для хлеба и пиццы.
Тестораскаточные машины - формируют тестовые пласты нужной толщины, незаменимы для слоеных изделий.
Тестоделители-округлители - автоматизируют деление и округление теста, ускоряя подготовку заготовок.
Планетарные миксеры - универсальны, используются для смешивания, взбивания и замеса ингредиентов.
Подовые печи - обеспечивают стабильную выпечку хлеба и других изделий, требующих длительного нагрева.
Конвекционные печи - равномерно прогревают продукты, сокращая время выпечки мелких изделий.
Расстоечные шкафы - создают идеальные условия для брожения теста перед выпечкой.
Печи для пиццы - поддерживают высокую температуру для быстрой выпечки с хрустящей корочкой.
Хлеборезки - нарезают хлеб на равные ломтики, полезны в массовом производстве.
Бисквиторезки - аккуратно нарезают бисквитные коржи, упрощая сборку тортов.

Эти машины оптимизируют производство, повышают качество продукции и эффективность работы предприятия.

Спиральные тестомесы

Спиральные тестомесы — это специализированное оборудование, предназначенное для замеса теста. Они оснащены спиральной мешалкой и неподвижной дежой, что позволяет быстро и равномерно смешивать ингредиенты, обеспечивая однородность теста. Спиральная конструкция мешалки создает оптимальные условия для замеса, делая тесто эластичным и воздушным. Эти машины особенно эффективны при работе с тестом с высоким содержанием воды, что делает их идеальными для приготовления хлеба, пиццы, булочек и других хлебобулочных изделий. Спиральные тестомесы широко используются на пекарнях, кондитерских фабриках и в других предприятиях пищевой промышленности, где требуется регулярное приготовление больших объемов теста.





Спиральные тестомесы используются для замешивания различных видов дрожжевого теста. Двухскоростной спиральный тестомес HS20 позволяет производить замес теста в один или два цикла, то есть на одной или двух скоростях.

При работе на одной скорости смешивание ингредиентов и замес теста происходит одновременно, при двух — смешивание производится на меньшей скорости, а замес на большей, что лучшим образом сказывается на текстуре продукта и его потребительских свойствах.

Тесто получается эластичное, однородной консистенции. Большим преимуществом модели HS20 является наличие электронного таймера для установки времени замешивания, механические таймеры, как правило, быстро выходят из строя. Дежа выполнена из высококачественной нержавеющей стали, объем 21 литр.

Спиральные тестомесы

Наименование оборудования	HS20	HS30	HS40 (380В)	HS40 (220В)
Код товара	00000005246	00000006005	00000006006	00-00000885
Напряжение (В)	220	380	380	220
Мощность (Вт)	1500	1500	3000	3000
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20	12/20	12/20	12/20
Объем дежи (л)	21	35	40	40
Максимальный объем загрузки (кг)	8	12,5	16	16
Скорость смешивания (об/мин)	112/198	112/198	112/198	112/198
Вес нетто (кг)	90	100	155	155
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	730×390×900	750×435×900	840×480×1000	840×480×1000



Модель HS30 — двухскоростной спиральный тестомес, разработанный для замеса различных видов дрожжевого теста.

Односкоростной режим смешивает и замешивает тесто одновременно, тогда как двухскоростной разделяет эти процессы: смешивание происходит на низкой скорости, а замес — на высокой, что улучшает структуру теста, делая его более пышным и однородным. Преимущества модели включают электронный таймер для точного контроля времени, дежу из высококачественной нержавеющей стали и современную эргономичную конструкцию.



HS40 — двухскоростной спиральный тестомес от компании Hualian с объемом дежи 42 л и загрузкой до 16 кг. теста.

Модель оснащена двумя скоростями вращения спирали и дежи, что позволяет разделить процессы смешивания и замеса: на низкой скорости ингредиенты равномерно распределяются, а на высокой тесто становится пышным и эластичным, сокращая время замеса. Вращение месильного органа и дежи в противоположных направлениях улучшает насыщение теста кислородом. Все элементы, соприкасающиеся с пищей, выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



HS40 — двухскоростной спиральный тес-томес от Hualian с объемом дежи 42 л. И загрузкой до 16 кг.

Две скорости вращения спирали и дежи позволяют эффективно разделить смешивание ингредиентов и замес теста, что обеспечивает его пышность и эластичность. Вращение спирали и дежи в противоположных направлениях улучшает насыщение теста кислородом. Модель выполнена из высококачественной нержавеющей стали, оснащена электронным таймером, работает с низким уровнем шума и подходит для пекарен, кондитерских и кафе.

Спиральные тестомесы

Наименование оборудования	HS50 (380)	HS50 (220)	HS60 (380В)
Код товара	00000007358	00000005247	00000007201
Напряжение (В)	380	220	380
Мощность (Вт)	3000	3000	3000
Скорость вращения чаши (об/мин)	12/20	12/20	12/20
Объем дежи (л)	54	54	64
Максимальный объем загрузки (кг)	20	20	25
Скорость смешивания (об/мин)	112/198	112/198	112/198
Вес нетто (кг)	170	170	180
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	840×480×1000	840×480×1000	840×480×1000



Спиральные тестомесы получили свое название из за спиралевидной формы месильного органа. Такие тестомесы используются для замешивания дрожжевого теста в пекарнях, кондитерских и на других пищевых производствах.

Движение чаши и месильного крюка осуществляется в противоход, что обеспечивает качественное и равномерное промешивание. В конструкции аппарата предусмотрен специальный отсекатель, что предотвращает налипание ингредиентов на крышку.

Тестомес работает на двух скоростях, на более низкой скорости происходит смешивание ингредиентов, а на высокой скорости обычно производится сам замес. Односкоростные тестомесы значительно проигрывают в качестве получаемого сырья, они не могут обеспечить такой равномерный промес.

Установка времени рабочего цикла производится посредством электронного таймера, расположенного на панели управления..



Спиральные тестомесы

Наименование оборудования	SM-50	SM-80T
Код товара	00000003113	00000003114
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	3000	4500
Скорость вращения чаши (об/мин)	135/270	125/250
Объем дежи (л)	80	140
Максимальный объем загрузки (кг)	50	80
Скорость смешивания (об/мин)	12,8 / 25,5	17,2
Вес нетто (кг)	280	385
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	600×930×1190	750×1120×1300



SM-T – еще одна модель спирального тестомеса высочайшего качества от завода Hualian. Использует двухскоростной режим работы: первая скорость – для перемешивания сырья, вторая – для замеса теста.

Спиральный тестомес предназначен для замеса дрожжевого и других видов влажного теста. Оптимально подходит для пекарен, кондитерских цехов, пиццерий и предприятий общественного питания.
Объем дежи в данной серии – 80 или 140 л, максимальная разовая загрузка –50 или 80 кг. Дежа и все детали, соприкасающиеся с продуктом, выполнены из нержавеющей стали.

Конструктивные особенности:
-усиленный месильный орган;
-значительная собственная масса – придает устойчивость и продлевает срок эксплуатации;
-ременная передача – повышает рабочий ресурс двигателя, снижает износ;
-вольтаж 380В;
-исключительное качество исполнения.





Тестораскаточные машины

Автоматизация раскатки теста на предприятиях общественного питания осуществляется с помощью профессиональных тестораскаточных машин. Машина прокатывает тесто между двумя валками с регулируемым зазором, устанавливая нужную толщину. Оборудование подходит для пельменей, пиццы, чебуреков, хинкали, пирожков, песочного и слоеного теста, а также макаронных изделий (некоторые модели включают узел нарезки).

Критерии выбора:
- Вид теста
- Производственная мощность
- Максимальный вес пласта (до 6,5 кг)
- Толщина раскатки (до 35 мм)
- Ширина и размер валиков
- Скорость валиков
- Материал корпуса и валков (рекомендуется нержавеющая сталь)



Тестораскаточная машина YP-350 – современное оборудование для раскатки крутого пельменного и аналогичного ему теста. Используется для производства пельменей, вареников, равиоли, чебуреков, самсы, хинкали и т.п.

Машина имеет производительность до 160 кг/час и отлично подходит для промышленной эксплуатации предприятиями общественного питания, торговли, на мясоперерабатывающих предприятиях, в цехах по выпуску полуфабрикатов.

Корпус машины выполнен из окрашенного металла, внешнее покрытие валов - нержавеющая сталь 430. Тестораскаточные машины с валами из нержавейки 304 поставляются под заказ

Толщина раскатки составляет от 0 до 25 мм.



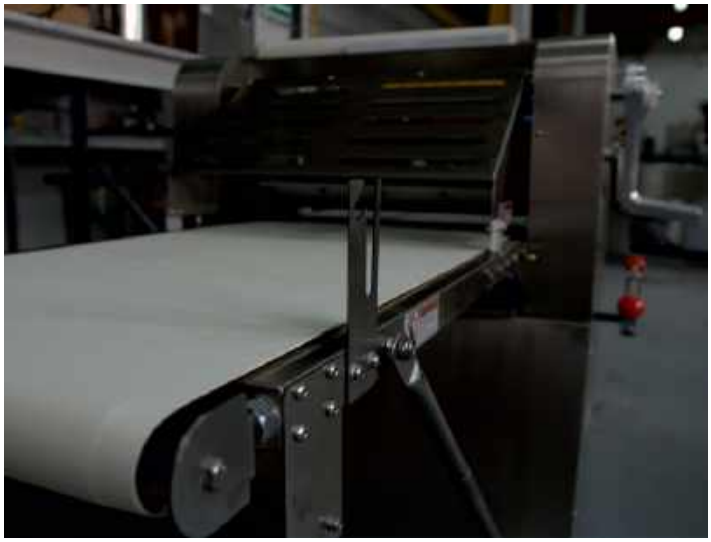
Тестораскаточные машины

Наименование оборудования	YP-350	YP-520	YP-520 NEW	YP-650
Код товара	00000006009	00000007481	00-00006158	00-00000526
Напряжение (В)	220	380	220	380
Мощность (Вт)	2000	550	550	750
Толщина раскатки (мм)	-	от 1 до 35	от 1 до 35	от 1 до 35
Максимальный вес пласта (кг)	-	5	5	6,5
Размер конвейерной ленты (мм)	-	500×2000	500×2000	630×2400
Размер прокатных валиков (мм)	120×350	-	-	-
Скорость валиков (об/мин)	129	-	-	-
Вес нетто (кг)	118	190	190	225
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	590×410×830	2550×880×1180	550×880×1180	2950×1100×1180













Полуавтоматический делитель-округлитель NFK-30 предназначен для деления и округления теста на 30 порций массой от 30 до 100 г. Он ускоряет процесс формовки, повышает точность и сохраняет пышность теста. Особенности: регулируемый объем рабочей камеры, корпус из чугуна с порошковым покрытием для устойчивости и низкого уровня шума, детали из нержавеющей стали, простая санитарная обработка и надежная электромеханическая панель управления. Также может использоваться как тестоделитель без округления.

Тестоотделители - округлители

Тестоотделители-округлители предназначены для автоматического разделения теста на равные порции и формирования их в круглые или округлые изделия. Эти машины часто используются в хлебопекарнях, пекарнях и кондитерских для повышения эффективности и точности процесса производства.



Тестоделитель-округлитель SM-330 делит и округляет тесто на 30 порций по 30-100 г. Изготовлен из нержавеющей стали и окрашенного металла, имеет электромеханическую панель управления.

Наименование оборудования	NFK-30	SM-330
Код товара	00-00001681	00000003109
Напряжение (В)	-	380
Мощность (Вт)	750	750
Количество ячеек	30	30
Вес одной заготовки (гр)	30-100	30-100
Комплектация	3 формующих пластины	3 формующих пластины
Вес нетто (кг)	345	340
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	590×740×2100	650×710×2050

Подовые печи

Подовые печи – это специализированное оборудование, предназначенное для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Они получили свое название благодаря конструкции, в которой используется каменный или огнеупорный под для равномерного прогрева продуктов.

Подовые печи обеспечивают высокое качество выпечки благодаря своей конструкции и функциям, и являются незаменимым оборудованием для бизнеса, где требуется выпекать большие объемы продукции.



Наименование оборудования	XD-60C каменный под	YXD-60C каменный под, пароулажнение
Код товара	00-00001668	00-00001667
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	19800	19800
Размер листа (мм	600×400	600×400
Внутренняя высота	220	220
Внутренняя высота камеры (мм	Механическое управление	Механическое управление
Тип управления	198	198
Вес нетто (кг) Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1220×860×1530	1220×860×1530



YXD-60C – электрическая подовая печь с системой пароувлажнения, предназначенная для профессиональной выпечки и приготовления пищи.

Печь имеет три яруса, каждый из которых представляет собой изолированную камеру с каменным подом. В каждом ярусе можно устанавливать индивидуальный режим выпечки, что позволяет одновременно готовить различные блюда. Температура нижнего и верхнего ТЭНов регулируется независимо, что обеспечивает гибкость в приготовлении. Диапазон рабочей температуры составляет от +20 до +300 °C, а не загруженная печь разогревается до +400 °C за 15-20 минут. Выпекать изделия можно как на противнях размером 600x400 мм, так и непосредственно на каменном поде. Система пароувлажнения позволяет придавать выпечке красивую, глянцевую поверхность, что особенно важно для кондитерских изделий и хлеба. Благодаря безопасному электронагреву и стильному дизайну, печь может быть установлена как в профессиональных цехах и на кухнях, так и в открытых рабочих зонах кафе, кулинарий, супермаркетов и гипермаркетов.



Планетарные миксеры

Планетарные миксеры – это профессиональное кухонное оборудование, предназначенное для замешивания, взбивания и смешивания ингредиентов. Их название происходит от планетарного движения насадок внутри чаши, что обеспечивает равномерное перемешивание продуктов. Эти миксеры идеально подходят для использования в ресторанах, кондитерских и хлебобулочных производствах, где требуется обрабатывать большие объемы теста и других смесей.

Планетарные миксеры являются незаменимым инструментом в производственных кухнях, обеспечивая быстрое и качественное приготовление различных продуктов, что способствует улучшению эффективности и качества работы в кулинарной сфере.

Миксер планетарного типа B7 предназначен для замешивания различных видов теста, суфле, соусов, кремов и других смесей.

Название "планетарный" происходит от планетарного редуктора, который обеспечивает движение месильного органа вокруг центра дежи. В комплект входят три насадки: лопатка, венчик и крюк. Лопатка используется для замешивания песочного теста, крюк – для дрожжевого и пирожкового теста, а венчик – для бисквитного теста, кремов, суфле и безе.

Планетарный миксер B5 применяется для приготовления различных видов негустого теста (бисквитного, пирожкового, блинного и пр.), кремов, суфле, соусов. Планетарный редуктор обеспечивает поворот вращающегося месильного органа вокруг центра дежи.

В комплект поставки входит стандартный набор насадок для вымешивания – крюк, лопатка и венчик. Венчик широкий, захватывает максимальную область при вымешивании. Дежа выполнена полностью из пищевой высококачественной нержавеющей стали, имеется пластиковая защитная крышка, обеспечивающая безопасность и препятствующая разбрызгиванию продукта.

На внешней панели располагается переключатель скорости, позволяющий плавно регулировать необходимые параметры. Миксер имеет подъемную голову, управление подъемом посредством рычага на панели управления.

Запасные части и расходные материалы для оборудования HoReCa

Планетарные миксеры

Наименование оборудования	B5	B7	B10 (настольный)	B10	B20
Код товара	00000005245	00000005244	00-00001678	00000005243	00000005242
Напряжение (В)	220	220	220	220	220
Мощность (Вт)	500	500	500	450	1100
Объем (л)	5,5	7,5	10	10	20
Скорость смешивания (об/мин)	-	-	-	110/178/390	105/180/408
Количество скоростей	-	-	-	3	3
Вес нетто (кг)	13	14	15	56	78
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	380×240×375	380×240×405	380×240×405	450×366×606	520×420×760







Основные преимущества оборудования

- Непрерывная работа машины при регулировке скорости
- Надёжная конструкция
-Защита от перегрузки и перегрева
-Функция блокировки выключателя
-Функция плавного поднятия крышки
-Высокая мощность, низкий уровень шума, высокая производительность

Рекомендуемые настройки скорости

- Венчик для взбивания яиц используется для смешивания жидкообразного продукта, например, сливок или яиц. Рекомендуемая скорость 2-3.
-Смесительная лопатка используется для смешивания более вязкого продукта, такого как мясная начинка. Рекомендуемая скорость 1-2. Максимальная скорость не должна превышать положения 2, в противном случае машина может быть повреждена.
-Крюк для взбивания теста используется для перемешивания материала высокой вязкости, например, теста. Рекомендуемая скорость 0-1.
-Не взбивайте продукт принудительно на максимальной скорости, в противном случае это приведёт к поломке машины.

Планетарные миксеры

Наименование оборудования	B30	B40	B60
Код товара	00000005499	00000005160	00000005559
Напряжение (В)	220	220 или 380	380
Мощность (Вт)	1500	2000	2500
Объем (л)	30	40	60
Скорость смешивания (об/мин)	105/180/480	80/160/310	74/150/288
Количество скоростей	3	3	3
Вес нетто (кг)	86	150	230
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	545×440×882	620×630×1011	724×625×1300



B30 – многофункциональный планетарный миксер от компании Hualian с объемом дежи 30л и максимальной разовой загрузкой 10кг.

Подходит для замеса негустого теста, а также для приготовления муссов, суфле, соусов и начинок. В комплект входят три насадки: венчик, лопатка и крюк. Миксер оснащен съемной дежей с поворотным механизмом, тремя скоростями месильного органа, кнопкой экстренной остановки и защитой двигателя от перегрузок. Предназначен для профессионального использования в предприятиях общественного питания, кондитерских и хлебопекарных цехах.



Планетарный миксер B40 используется для замешивания различных видов теста, кремов, суфле, муссов и т.д.

В зависимости от типа теста подбирается необходимая насадка (месильный орган) – венчик, лопатка или крюк.
Дежа и все части машины, соприкасающиеся с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.
Дежа съемная, с подъемным механизмом.
Аппарат упакован в деревянную обрешетку с фиксацией пенопластом, оборудование прикручено к поддону. Такая упаковка обеспечивает сохранность оборудования во время транспортировки.



Планетарный миксер B60 – многофункциональное оборудование для замешивания теста, взбивания кремов и муссов, приготовления соусов и начинок, предназначенное для хлебопекарного и кондитерского производства, цехов полуфабрикатов и предприятий общественного питания.

Объем дежи – 60 л, материал – пищевая нержавеющая сталь. Подключается к электросети 380В для стабильной работы. Особенности включают трехступенчатый переключатель скоростей, съемную дежу с поворотным механизмом и широкий выбор насадок. В комплект входят лопатка, венчик и крюк.

Планетарные миксеры

Наименование оборудования	SM-101	SM-401 (с одной дежой)	SM-401 (с двумя дежами)
Код товара	00000007274	00-00000880	00000000826
Напряжение (В)	-	220	220
Мощность (Вт)	250	750	750
Объем (л)	10	40	40
Скорость смешивания (об/мин)	148/307/509	105/208/404	105/208/404
Вес нетто (кг)	74	170	170
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	470×490×700	620×670×1000	620×670×1000
	В комплекте 1 дежа	В комплекте 2 дежи	В комплекте 2 дежи



SM-101 – компактный напольный планетарный миксер от Hualian, предназначенный для замеса различных видов теста и приготовления кремов, кондитерских масс и соусов.

Объем дежи – 10 л, все детали из нержавеющей стали. Миксер оснащен трехскоростным вариатором, устойчивой конструкцией, низким уровнем шума и вибраций, и усиленным венчиком. В комплект входят съемные насадки: венчик, лопатка и крюк.



SM 401 – премиальный планетарный миксер Hualian с объемом дежи 40 л. Подходит для замеса различных тестов (дрожжевого, бисквитного, заварного и др.), взбивания кремов и приготовления соусов.

Оснащен трехскоростным вариатором, устойчивой станиной и электромеханическим управлением. В комплект входят дежа, венчик, лопатка и крюк. Высокое качество комплектующих и сборки. Заказать можно на сайте или через обратный звонок.



SM 401 – премиальный планетарный миксер Hualian, предназначенный для хлебопекарного и кондитерского производства.

В комплект входят 2 дежи по 40 л, венчик, лопатка и крюк. Миксер эффективно замешивает различные виды теста, взбивает кремы и кондитерские массы, а также готовит соусы. Особенности: трехскоростной вариатор, устой-чивая станина, электромеханическое управ-ление и высокое качество сборки.



Конвекционные печи

Конвекционные печи – это устройства, предназначенные для равномерного и эффективного приготовления пищи за счет циркуляции горячего воздуха внутри камеры. В отличие от традиционных печей, где тепло передается от нагревательных элементов непосредственно к продукту, конвекционные печи используют вентиляторы для обеспечения постоянного движения горячего воздуха. Это создает равномерное распределение температуры, что позволяет достичь однородного прогрева и выпекания.

Основные преимущества конвекционных печей:

-Равномерное приготовление: циркуляция воздуха с помощью вентиляторов обеспечивает равномерное и быстрое прогревание продуктов.
-Скорость и эффективность: более быстрое приготовление пищи и снижение энергозатрат.
-Многофункциональность: подходят для выпечки, жарки, подогрева и сушки.
-Экономия энергии: эффективное использование тепла и сокращение времени приготовления.
-Поддержка нескольких уровней: одновременное приготовление нескольких блюд на разных уровнях.

Конвекционная печь Hualia – от HEB- F компактная модель с функцией пароувлажнения, предназначенная для установки в торговых залах, кулинариях и других подобных местах. Размер противней – 435×310 мм, количество уровней – 4, расстояние между ярусами – 80 мм.

Печь оснащена 4 решетками для выпечки и работает по принципу конвекции с функцией пароувлажнения, что обеспечивает равномерное приготовление и красивую корочку. Подходит для выпечки, приготовления, размораживания и разогрева блюд. Температура регулируется от +50 до +300°C, таймер устанавливает время от 0 до 60 мин.

Особенности: стильный дизайн, интуитивное управление, высокая производительность и экономичное энергопотребление. Заказ можно оформить через сайт или по указанным контактам.



Конвекционные печи

Наименование оборудования	HEB-4F	HEB-8F	NFC-5D	NFC-8D
Код товара	00-00003937	00-00003938	00-00001670	00-00001671
Напряжение (В)	220	220	380	380
Мощность (кВт)	2.67	6.4	5000	15000
Температурный диапазон (°С)	50-300	50-300	0-300	0-300
Скорость вентилятора (об/мин)	2100	2100	-	-
Пароувлажнение	есть	есть	-	-
Количество уровней	4	4	5	8
Таймер (мин)	0-60	0-60	-	-
Вес нетто (кг)	39	56	-	-
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	595×600×580	835×760×580	900×1275×825	900×1275×1225



Конвекционная печь HEB-8F от Hualian – компактная и мощная модель с пароувлажнением для коммерческого использования.

Печь четырехуровневая с размером листа 600×400 мм и расстоянием между листами 90 мм. В комплекте 4 металлических лотка. Оснащена энергоэффективными тэнами и мощным вентилятором для конвекции, что обеспечивает равномерное приготовление и красивую корочку. Подходит для выпечки, приготовления блюд, разогрева и размораживания. Температура регулируется от +50 до +300°С, время – от 0 до 60 мин.



Конвекционная электрическая печь NFC-5D – современное оборудование для хлебопекарных и кондитерских предприятий.

Модель имеет 5 уровней с размером листа 600×400 мм. Также доступна модель на 8 уровней (NFC-80). Печь обеспечивает равномерное распределение тепла благодаря конвекции и пароувлажнению, что улучшает качество выпечки и предотвращает растрескивание.

Идеально подходит для небольших производств.



Конвекционная электрическая печь NFC-8D – 8-уровневая модель. Размер листов – 600×400 мм.

Особенности:
- Современный дизайн с жаропрочным стеклом и внутренней подсветкой.
- Регулировка температуры (0-300°С), времени и пароувлажнения.
- Большое расстояние между уровнями для увеличения производительности.
- Легкий монтаж, простое обслуживание и долговечность.
- Корпус из нержавеющей стали и встроенные колеса для удобного перемещения.

Расстоечные шкафы

Расстоечный шкаф – это специализированное оборудование, предназначенное для процесса расстойки теста перед выпеканием. Основная функция шкафа – создание оптимальных условий для подъема теста, что критично для получения качественной выпечки.

Основные особенности:

- Температурный контроль: поддержка температуры 25–40°C.
- Увлажнение: предотвращает высыхание и обеспечивает равномерный подъем теста.
- Просторность: несколько уровней для размещения большого объема тестовых заготовок.
- Удобство: простота использования и настройка параметров для оптимальной расстойки.

Расстоечный шкаф является важным элементом в хлебопекарных и кондитерских производствах, обеспечивая стабильное качество и текстуру конечного продукта.



Расстоечный шкаф FJ-6C предназначен для качественной расстойки кондитерских и хлебобулочных изделий на 6 уровнях (лист 600*400 мм). Компактный, с современным дизайном, он подходит для хлебопекарных и кондитерских цехов, профессиональных кухонь.

Модель оснащена мощной системой пароувлажнения (до 95%) и терморегулятором (до 60°C). Принудительная конвекция обеспечивает равномерный прогрев.

Основные преимущества: компактная эргономичная конструкция, огнеупорное стекло дверцы, отличная теплоизоляция, встроенные колеса и термостойкие ручки. Подходит для пекарен и крупных предприятий.



Расстоечные шкафы

Наименование оборудования	FJ-6C	FJ-10T	FX-14B
Код товара	00-00003941	00-00003942	00-00001669
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт)	1.9	1.9	2500
Влажность в камере (°C)	До 95	До 95	-
Количество листов	6	10 (2x5)	14
Температура нагрева (C)	до 60	До 60	-
Вес нетто (кг)	28	57	50
Вес брутто (кг)	30	60	-
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	500×700×970	1220×820×940	500×770×1900
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	550×750×1020	1250×870×990	-



FJ-10C – это увеличенная модель расстоечного шкафа на 10 уровней, предназначенная для расстойки тестовых заготовок хлебобулочных и кондитерских изделий.

Шкаф оснащен функцией пароувлажнения, что создает оптимальный микроклимат для теста, предотвращая пересыхание и обеспечивая пористую структуру и мягкость готовых изделий. Модель синхронизируется с другим хлебопекарным оборудованием и идеально подходит для профессиональных кухонь и цехов.



Расстоечный шкаф FX-14B предназначен для расстойки тестовых заготовок в пекарнях, кондитерских и на предприятиях общественного питания.

Оснащен 14 уровнями для установки противней размером 600*400 мм и системой пароувлажнения с влажностью до 95%.
Корпус выполнен из нержавеющей стали, дверца со стеклянным окном и подсветкой камеры обеспечивают визуальный контроль процесса. Уплотнительная резинка улучшает теплоизоляцию, а встроенные колеса облегчают перемещение шкафа.



Печи для пиццы

Печи для пиццы — это специализированное оборудование, предназначенное для быстрого и равномерного приготовления пиццы. Они обеспечивают идеальную температуру и равномерное распределение тепла, что позволяет достичь хрустящей корочки и сочной начинки. В зависимости от типа, печи могут быть газовыми, электрическими или дровяными, каждая из которых придаёт пицце уникальный вкус и текстуру. Компактные модели идеально подходят для ресторанов, кафе и пекарен, обеспечивая высокую производительность даже на ограниченной площади.



HEP-1ST — одноярусная электрическая печь для пиццы, идеальная для использования в fast-food, кафе и небольших ресторанах. Печь оснащена камнем для выпечки, обеспечивающим равномерный нагрев и возможность приготовления различных блюд, включая пиццу и хлебобулочные изделия. Она оборудована механической панелью управления, двумя ТЭНами с отдельной регулировкой температуры, таймером и смотровым окном. Корпус из нержавеющей стали, быстрое нагревание до 350°C, удобное управление и защита от перегрева делают эту модель простой в эксплуатации и обслуживании.



Печь для пиццы HEP-2ST представляет собой двухъярусный аналог модели HEP-1ST. Модель оборудована двумя тепловыми камерами, оснащенными отдельными нагревательными элементами и термостатами, таким образом, в каждой камере можно установить индивидуальный режим готовки или разогрева продукта.

Наименование оборудования	HEP-1ST	HEP-2ST
Код товара	00000007549	00000007550
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	2000	3000
Температурный диапазон (°C)	от 0 до 350	от 0 до 350
Размер камня (мм)	1 шт, 400×400	2 шт, 400×400
Вес нетто (кг)	24	33
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	560×570×280	560×570×440
Габариты в упаковке (Д×Ш×В)	640×560×3 200	640×560×470

Хлеборезки

Хлеборезки — это профессиональное оборудование, предназначенное для быстрого и равномерного нарезания хлеба и других хлебобулочных изделий на равные ломтики. Они широко используются в пекарнях, супермаркетах, на предприятиях общественного питания, где важно сохранить свежесть и аккуратность нарезки. Хлеборезки отличаются высокой скоростью работы, точностью нарезки и простотой эксплуатации, что значительно повышает эффективность работы на кухне.



Хлеборезка SM-302 предназначена для быстрой и точной нарезки хлеба и хлебобулочных изделий. Стандартная толщина нарезки – 12 мм (в наличии также модели с 9 мм). Максимальный размер буханки: 360 мм по длине и 130 мм по высоте. Производительность до 300 буханок в час. Изготовлена из нержавеющей стали.

Наименование оборудования	TR-31	SM-302
Код товара	00000005224	00000001286
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	250	180
Количество ножей	31	31
Толщина нарезки (мм)	от 8 до 12	12, 9-48мм
Вес нетто (кг)	55	70
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	650×740×780	556×720×720



Хлеборезка TR-31 предназначена для нарезки продолговатого хлеба на ровные ломтики без крошения. Подходит для ржаных и пшеничных сортов, со стандартной толщиной нарезки 12 мм (доступны модели от 8 до 12 мм). Применяется в столовых, ресторанах, пекарнях и гастрономах, способна нарезать до 300 батонов в час. Высокая производительность и качество нарезки обеспечиваются особой формой ножей. Все элементы, контактирующие с продуктом, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, соответствующей санитарным нормам ЕС и РФ. Оборудование имеет заводскую гарантию и доступные комплектующие.

Оборудование для переработки овощей



Оборудование для переработки овощей используется для автоматизации процессов подготовки и обработки овощей на предприятиях пищевой промышленности. Оно включает различные устройства, такие как овощерезки, мойки, очистители и упаковочные машины, которые позволяют значительно ускорить и упростить обработку продукции, улучшая качество конечного продукта.

Основные преимущества такого оборудования – высокая производительность, надёжность и возможность автоматизации рутинных операций. Это снижает трудозатраты и минимизирует потери сырья, что особенно важно при больших объёмах производства. Современные машины также отличаются простотой в эксплуатации и обслуживании, что делает их незаменимыми на всех этапах переработки овощей.





В линиях переработки овощей используются следующие виды оборудования:

Картофелечистки: предназначены для быстрого и эффективного удаления кожуры с картофеля, минимизируя потери продукта и сохраняя его целостность.
Овощерезки: обеспечивают нарезку овощей различной формы и размера, что позволяет ускорить процесс подготовки продукции и улучшить её внешний вид.
Машины для мойки овощей: тщательно очищают овощи от загрязнений и остатков земли, используя щеточные или водяные системы для бережного удаления загрязнений.
Машины для чистки овощей: применяются для удаления кожуры и других нежелательных частей с различных видов овощей, таких как морковь, свёкла и лук, что значительно ускоряет подготовку овощей к дальнейшей переработке.

Современное оборудование для переработки овощей отличается высокой степенью автоматизации и интеграции, что позволяет минимизировать участие человека в производственном процессе. Это не только снижает трудозатраты, но и уменьшает риск ошибок и дефектов продукции. Внедрение таких технологий на предприятиях позволяет значительно повысить их конкурентоспособность, улучшить качество продукции и увеличить объемы производства.

Картофелечистки

Картофелечистки – это специализированное оборудование, предназначенное для автоматического удаления кожуры с картофеля. Эти машины широко используются в пищевой промышленности, а также на предприятиях общественного питания, где требуется быстрая и качественная обработка больших объемов картофеля. Картофелечистки обеспечивают равномерное очищение, минимизируя потери продукта и снижая трудозатраты.





Картофелечистка PP30 от Hualian очищает и моет картофель и другие корнеплоды. Подключается к водопроводу, разовая загрузка – до 30 кг. Преимущества: быстрая очистка (1-2 мин), простое обслуживание, низкий уровень шума.

Электрическая картофелечистка предназначена для очистки от кожуры картофеля PP15 и других аналогичных по размеру и форме корнеплодов: свеклы, моркови, редьки и т.п. Применяется на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые), в кулинариях и собственных производствах супермаркетов и гипермаркетов. Материал изготовления – нержавеющая сталь. Очистка овощей от кожуры осуществляется за счет контакта с абразивной поверхностью стенок бункера и вращающегося диска. Картофелечистка подключается к водопроводу и канализации (водоотвод сбоку)

Другие особенности модели:
- объем бункера – до 15 л;
- простое и надежное управление;
- исполнение из нержавейки, качественная обработка металла и сварных швов.

Наименование оборудования	PP15	PP30
Код товара	00-00000938	00-00000939
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	750	1500
Объем бункера (л)	15	30
Производительность (л/час)	480-900	1080-2160
Вес нетто (кг)	66	75
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	530×520×875	620×587×1055

Овощерезки

Овощерезки – это оборудование, предназначенное для быстрой и равномерной нарезки овощей в различных формах, таких как кубики, ломтики или соломка. Они значительно ускоряют процесс подготовки продуктов, обеспечивая высокое качество и безопасность обработки. Овощерезки широко используются как в пищевой промышленности, так и в заведениях общественного питания, позволяя экономить время и усилия на массовой нарезке овощей.







Настольная электрическая овощерезка VC-300

Предназначена для быстрой нарезки твердых овощей и корнеплодов, таких как картофель, морковь и капуста. Она обеспечивает нарезку в форме ломтиков или терки, с возможностью смены дисков для нарезки кубиками. Модель идеально подходит для ресто-ранов, кафе и супермаркетов, обслуживая до 3000 человек в день. Изготовлена из алюминия и пищевой нержавеющей стали, оснащена вентилируемым малошумным двигателем и легка в обслуживании. В комплект входят 5 дисков для нарезки и терки.

Овощерезка VC-503 предназначена для нарезки твердых овощей и фруктов соломкой толщиной от 1 до 3 мм.

Идеально подходит для нарезки моркови по-корейски, капусты для закваски, имбиря и редиса дайкон. Изготовлена из нержавеющей стали, устойчива к коррозии и долговечна. Компактная и эффективная, она отлично подходит для ресторанов, кафе, кулинарий и супермаркетов с ограниченным рабочим пространством.

Наименование оборудования	VC-300	VC-503
Код товара	00-00002456	00-00002166
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	550	-
Производительность (кг/час)	300	150-250
Вес нетто (кг)	41	41
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	540×400×560	540×400×560

Машины для мойки овощей

Машины для мойки овощей предназначены для эффективного удаления загрязнений и остатков земли с овощей. Эти устройства используют щеточные или водяные системы для тщательной очистки, что обеспечивает высокое качество готового продукта. Они значительно ускоряют процесс мойки, снижая трудозатраты и улучшая гигиену на производственных линиях. Машины для мойки овощей идеально подходят для крупных кухонь, ресторанов и пищевых предприятий, где важна высокая производительность и надежность.





Машина SX2600C для мойки и очистки твердых овощей и фруктов, таких как картофель и морковь. Подходит для малого и среднего бизнеса с производительностью до 1500 кг/ч. Автоматизация улучшает производительность и снижает расходы. Оборудована щетками (нейлоновыми или наждачными), фильтрующей пластиной и винтовым пропеллером.

Машина для мойки овощей SX1500B предназначена для очистки корнеплодов и твердых фруктов, таких как картофель, морковь, яблоки и груши. Она выполняет две функции: мойку и абразивное удаление кожуры.

Устройство использует заменяемые нейлоновые щетки, которые вращаются во время обработки, обеспечивая эффективное удаление верхнего слоя за счет трения. В зависимости от потребностей, можно выбрать щетки разной жесткости или шлифовальные щетки, которые приобретаются отдельно.

Машина обладает высокой производительностью до 1000 кг/час и проста в обслуживании. Она легко очищается, а замена щеток не вызывает затруднений, что делает её удобным инструментом для малых и средних предприятий.

Наименование оборудования	SX1500B	SX2600C
Код товара	00-00000502	00-00002173
Напряжение (В)	380	380
Мощность (Вт)	2200	4750
Кол-во щеток в комплекте (шт)	9	9
Производительность (кг/час)	1000	1500
Вес нетто (кг)	350	750
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1800×947×1142	3400×900×1400

Машины для чистки овощей

Машины для чистки овощей предназначены для автоматического удаления кожуры и других нежелательных частей с различных овощей, таких как морковь, картофель и свекла. Они обеспечивают высокое качество очистки, улучшая внешний вид и пригодность продукта для дальнейшей обработки. Эти устройства ускоряют процесс, минимизируя трудозатраты и снижая количество отходов. Машины для чистки овощей востребованы в пищевой промышленности, ресторанах и крупных кухнях, где требуется эффективная и быстрая обработка больших объемов продукции.





Машина SX-80 предназначена для чистки и мойки корнеплодов с помощью абразивных валов, которые удаляют загрязнения и кожуру.

Валы из износостойкого нейлона обеспечивают эффективное очищение. Она идеальна для больших объемов овощей, таких как картофель и морковь, и используется на профессиональных кухнях и в цехах.

Машина улучшает логистику и снижает издержки в крупном общественном питании, сокращает отходы и ускоряет процесс обработки. Изготавливается из нержавеющей стали, имеет современный дизайн и удобное выгрузное отверстие. В комплект входят 3 наждачных и 3 жестких щетки. Также доступна модель HLVW-500 с производительностью 700-800 кг/ч.

Наименование оборудования	SX-80
Код товара	00-00002167
Напряжение (В)	380 (220 опционально)
Мощность (Вт)	1500
Количество щеток в комплекте (шт)	6
Длина щеток (мм)	800
Производительность (кг/час)	300-500
Разовая загрузка (кг)	50
Вес нетто (кг)250	250
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	1300×830×800

Оборудование HoReCa



Оборудование HoReCa (Hotel, Restaurant, Café) представляет собой широкий спектр техники и устройств, предназначенных для обеспечения эффективной работы и высоких стандартов обслуживания в гостиницах, ресторанах, кафе и других учреждениях общественного питания. Включает в себя следующие категории:

Кулинарное оборудование: включает в себя профессиональные плиты, духовки, фритюрницы, гриль-станции, конвекционные печи, пароконвектоматы, миксеры и кухонные комбайны. Эти устройства предназначены для приготовления, обжаривания, запекания и обработки различных продуктов, обеспечивая эффективность и качество в процессе приготовления пищи.

Холодильное оборудование: сюда относятся холодильники, морозильники, витрины, холодильные ка-меры и морозильные шкафы. Это оборудование необходимо для хранения продуктов при оптимальных температурах, предотвращая их порчу и сохраняя свежесть.

Оборудование для обслуживания: включает в себя посудомоечные машины, кофемашины, блендеры, соковыжималки и барные станции. Эти устройства помогают в подготовке напитков, мытье посуды и обеспечении бесперебойного сервиса.

Мебель и инвентарь: включает столы, стулья, рабочие поверхности, стеллажи, мойки и тележки. Эти предметы необходимы для организации рабочего пространства и удобства как для сотрудников, так и для клиентов.



Оборудование HoReCa играет ключевую роль в обеспечении качества и скорости обслуживания, а также в поддержании гигиенических стандартов в заведениях общественного питания и гостиницах.

Оно способствует повышению эффективности работы, снижению затрат и улучшению общего впечатления клиентов.



Миксеры для молочных коктейлей

Миксеры для молочных коктейлей предназначены для быстрого и эффективного приготовления коктейлей, смузи и других напитков. Эти устройства оснащены мощными моторами и специальными венчиками или лопатками, которые обеспечивают идеальное смешивание ингредиентов и создание воздушной текстуры. Они незаменимы в кафе, ресторанах и фастфудах, где требуется быстрое и качественное приготовление напитков для клиентов. Эти миксеры легко чистятся и устойчивы к длительной эксплуатации.



Молочный миксер (шейкер) HBL-11 – профессиональное устройство для приготовления, взбивания и перемешивания коктейлей на основе молочных продуктов. Может использоваться для приготовления шейков, муссов, сорбе и других напитков с ледяной крошкой.

Стильный, современный дизайн и компактные габариты позволяют укомплектовать им любую кухню – от ресторана и бара до детского кафе или точки на фудкорте.

Корпус и стакан выполнены полностью из нержавеющей стали. Конусообразная форма рабочей емкости обеспечивает эффективное перемешивание и взбивание ингредиентов. Имеется двухступенчатый переключатель скоростей. Миксер включается автоматически при подставлении стакана и выключается при съеме. Это упрощает работу оператора и повышает уровень безопасности.



HBL-22 – двухпостовый профессиональный миксер для коктейлей и десертов. Имеет два стакана по 0,9 л выполнен из нержавеющей стали. Автоматическая защита включает венчики только при установленном стакане. Компактный и стильный, подходит для баров и фудкортов. Доступен с доставкой и гарантией.

Наименование оборудования	HBL-11	HBL-22
Код товара	00000005227	00000005229
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	150	160
Полезный объем стакана (л)	1	1
Рекомендуемый объем (л)	0,5	0,5
Низкая скорость (об/мин)	7500-12500	7500-12500
Высокая скорость (об/мин)	12500-18000	12500-18000
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	170×170×520	170×360×520





Больше о нашем оборудовании - подробные описания, видеобзоры - вы можете посмотреть на нашем сайте hmru.ru и видеохостинге hmruvideo.ru







Аппараты для сахарной ваты

Аппараты для сахарной ваты предназначены для производства сладкой ваты из сахарных гранул. Они нагревают сахар до плавления, а затем центрифугируют его, создавая легкую и воздушную вату. Эти устройства часто используются на ярмарках, праздниках и в уличной торговле.

Оборудование для сахарной ваты бывает различных моделей, от компактных настольных вариантов до больших профессиональных машин. Современные аппараты оснащены функциями для удобного контроля температуры и скорости, что обеспечивает качественное приготовление ваты и позволяет создавать различные цвета и вкусы.

Ключевые особенности аппаратов включают легкость в обслуживании и чистке, а также возможность быстрой замены ингредиентов и аксессуаров. Эти устройства идеально подходят для создания привлекательного и вкусного продукта, который привлекает внимание клиентов и способствует успешной торговле на мероприятиях.



Аппарат для сахарной ваты HEC-03 – отличное решение для уличной торговли и общественных мест, таких как парки, торговые центры и ярмарки. Он отличается доступной ценой, компактными размерами и надежностью, что делает его идеальным выбором для небольших и средних объемов торговли.

С мощностью 3 кг/час, HEC-03 отлично справляется с небольшим и средним потоком людей. Компактное настольное исполнение требует минимального рабочего пространства, а яркий внешний вид привлекает внимание и служит дополнительной рекламой.

Простота использования и интуитивно понятное управление делают аппарат подходящим как для опытных, так и для начинающих продавцов. Металлическая чаша для улавливания нитей сахара увеличивает долговечность и надежность оборудования по сравнению с пластиковыми аналогами.

Аппараты для сахарной ваты

Наименование оборудования	HEC-03	HEC-04	HEC-03C (с тележкой)	HEC-04C (с тележкой)
Код товара	00000005203	00000005204	00000007476	00000007477
Напряжение (В)	220	220	220	220
Мощность (Вт)	900	900	Мощность (Вт)900	900
Вес брутто (кг)	-	-	19	13
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	460×460×500	730×730×510	945×520×895	945×730×895
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	-	-	530×530×485	730×730×485







Стационарный аппарат для сахарной ваты HEC-04, с производительностью 4 кг/час, предназначен для использования в общественном питании, точках fast-food и даже в домашних условиях.

Он работает с различными видами сахара и добавок, расширяя ассортимент продукции. Основные преимущества включают бюджетную цену, компактную настольную конструкцию, простоту управления без специальных навыков и чашу из пищевой нержавеющей стали для легкой очистки и долговечности. Верхняя выдача продукта позволяет экспериментировать с формами лакомства.

Оборудование сопровождается заводской гарантией и сертификатами качества Европейского стандарта.

Аппарат HEC-03C предназначен для производства сахарной ваты и идеально подходит для детских площадок, парков, кинотеатров и торгово-развлекательных центров.

Он оснащен мобильной тележкой, что делает его удобным для перемещения и установки без необходимости дополнительных столов или подставок. Яркий и привлекательный дизайн аппарата привлекает внимание и способствует постоянному потоку покупателей.
Изготовлен из качественных материалов, включая чашу из пищевой нержавеющей стали и окрашенный металлический корпус. С производительностью 3 кг/час (120-150 порций) аппарат подходит для объектов с малой и средней посещаемостью.

HEC-04C – более производительная модель для производства сахарной ваты, оснащенная тележкой.

Это упрощает размещение аппарата, так как не требуется дополнительное оборудование. С производительностью 4 кг/час (около 200 порций), он справляется с высокой посещаемостью без образования очередей.

Аппарат легко устанавливается в любых местах, включая улицу, палатки и закрытые помещения. Простое подключение к электросети 220 В делает его удобным для использования в торговых центрах, кинотеатрах, фуд-кортах и парках. Чаша из пищевой нержавеющей стали упрощает санитарную обработку и позволяет создавать вату различной формы и размеров.



Аппарат для производства поп-корна

Аппараты для производства поп-корна – это необходимое оборудование для кинотеатров, фуд-кортов и торговых центров. Они быстро готовят свежий попкорн, обеспечивая высокое качество и хрустящую текстуру.

Эти устройства бывают разных размеров: от компактных моделей для небольших точек продаж до крупных машин для массового производства. Обычно аппараты оснащены системами равномерного нагрева, вентилируемыми емкостями и функциями для поддержания попкорна горячим.



Попкорн – популярное лакомство, привлекающее внимание детей и взрослых. Аппарат HP-6B для приготовления попкорна идеально подходит для установки в кинотеатрах, фудкортах и общественных местах, благодаря яркому дизайну и подсветке камеры.

Профессиональное оборудование HP-6B подключается к сети 220 В и предназначено для частого использования. Максимальная загрузка – 230 г, а время приготовления порции составляет всего 2 минуты. Аппарат имеет компактные габариты 560x420x760 мм и настольную конструкцию, требующую устойчивой подставки на высоте 800-900 мм.

Преимущества модели включают высокий уровень электробезопасности, простое управление и легкость в очистке. Важно избегать контакта с водой, чтобы предотвратить повреждение устройства.

Наименование оборудования	HP-6B
Код товара	00000005202
Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1440
Разовая загрузка (г)	230
Тестовое свойство	15
Вес нетто (кг)	23
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	560×420×760

Фризеры для мороженого

Фризеры для мороженого – оборудование для быстрого приготовления и хранения мороженого. Они варьируются от компактных моделей для небольших точек продаж до профессиональных машин для крупных производств. Оборудование оснащено системами охлаждения, перемешивания и поддержания температуры, легко управляется и обслуживается.





Фризер HIM-01 предназначен для производства мягкого мороженого из смеси с молоком или водой. Он идеально подходит для кафе, ресторанов, супермаркетов и уличных точек. Аппарат имеет компактный настольный дизайн и производительность 8-11 кг/час. Он оснащен одним рожком для одного вида мороженого, использует хладагент R404A и не имеет помпы и режима ночного хранения.



Фризер HIM-03 предназначен для производства мягкого мороженого из готовых смесей, которые заливаются водой или молоком. Он оснащен двумя бункерами и тремя рожками, позволяя готовить мороженое трех вкусов. Оператор использует рычаг для порционирования. Аппарат подходит для кафе, фудкортов и уличных точек, особенно в летний сезон. Не оснащен помпой и ночным хранением.



Фризер HIM-03 оснащен помпой для перекачки смеси и функцией ночного хранения, что позволяет охлаждать смесь во время простоя. Аппарат имеет два бункера для сырья и три порционных рожка, что позволяет готовить мороженое трех вкусов. HIM-03 подходит для уличных точек, кафе и выездной торговли. Особенности включают привлекательный дизайн, нержавеющую сталь, электронно-цифровое управление, регулировку твердости, подсчет порций и режим мойки.

Наименование оборудования	HIM-01 (1 рожок)	HIM-03 (3 рожка)	HIM-03 с функцией ночного хранения и помпой (3 рожка)
Код товара	00000006720	00000006721	00-00001679
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт)	1100	1700	1700
Объем бункера (л)	5	5	5
Производительность (л/час)	13-18	18-25	18-25
Хладагент	R22/R404A	R22/R404A	R22/R404A
Вес нетто (кг)	59	108	108
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	422×592×622	518×740×780	518×740×780

Фритюрницы

Фритюрницы – это ключевое оборудование для приготовления различных продуктов в ресторанах, кафе и фаст-фудах. Они предназначены для жарки пищи в горячем масле, что обеспечивает хрустящую корочку и равномерное приготовление. Эти устройства идеально подходят для приготовления картофеля фри, куриных крылышек, пончиков и других популярных блюд. Основные характеристики фритюрниц включают регулируемую температуру, вместительные корзины для погружения продуктов и высокую скорость нагрева, что позволяет быстро обслуживать большое количество заказов.

Современные фритюрницы оснащены дополнительными функциями для удобства эксплуатации и улучшения качества жарки. Некоторые модели имеют системы фильтрации масла, которые помогают поддерживать чистоту масла и продлевают его срок службы. Таймеры и автоматические отключения предотвращают перегрев и переготовление пищи. Удобные механизмы для слива масла и легкость в очистке делают фритюрницы практичными и простыми в обслуживании. Эти особенности делают фритюрницы незаменимым инструментом для быстрого и качественного приготовления пищи в коммерческих кухнях.



Электрическая фритюрница HEF-4L — идеальное оборудование для профессиональной кухни, предназначенное для приготовления картофеля фри, пончиков, блюд в кляре и закусок. Объем рабочей чаши составляет 4 литра, что делает ее подходящей для использования в ресторанах, кафе и на предприятиях торговли.

Фритюрница выполнена из нержавеющей стали и оснащена терморегулятором, позволяющим устанавливать температуру от 50 до 200°C. Система поддержания постоянной температуры предотвращает перегрев и горение масла. Плотно закрывающаяся крышка обеспечивает безопасность, предотвращая разбрызгивание горячего масла. Модель соответствует санитарно-гигиеническим нормам и имеет все необходимые сертификаты качества.



Фритюрницы

Наименование оборудования	HEF-4L	HEF-6L	HEF-8L
Код товара	00000005205	00000005207	00000005209
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт)	2000	2500	2800
Объем чаши (л)	4	6	8
Вес нетто (кг)	5	5,6	6,2
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	265×385×320	310×410×290	310×410×340





Фритюрница HEF-6L — промышленное оборудование с одной рабочей емкостью объемом 6 л, предназначенное для жарки картофеля фри, чебуреков, пончиков и других продуктов.

Выполненная из нержавеющей стали, она обеспечивает равномерное приготовление и хрустящую корочку.

Фритюрница оснащена термостатом для поддержания температуры в диапазоне 50–200°C и имеет автоматическое отключение при низком уровне масла. Плотно закрывающаяся крышка и термостойкие ручки гарантируют безопасность. Устройство легко обслуживается благодаря съемной гастроемкости для замены масла и не требует дополнительного места.

Фритюрница HEF-8L с одной емкостью объемом 8 литров предназначена для жарки мяса, рыбы, птицы, теста и овощей в ресторанах, кафе, барах и торговых сетях.

Особенность модели — терморегулятор, поддерживающий постоянную температуру масла в диапазоне 50–200°C, что предотвращает его перегрев и улучшает качество продуктов.
Фритюрница оснащена термоизолирующими ручками, плотно закрывающейся крышкой для предотвращения разбрызгивания масла и датчиком контроля уровня масла, автоматически отключающим аппарат при критическом уровне. Съемная гастроемкость упрощает санитарное обслуживание. Изготовленная из нержавеющей стали, HEF-8L соответствует санитарным нормам и стандартам ЕС и РФ.

Фритюрница HEF-6L-2 с двумя 6-литровыми емкостями предназначена для одновременного приготовления различных блюд.

Оснащена термостатом, который позволяет устанавливать и поддерживать температуру от 50 до 200°C для каждой емкости отдельно, предотвращая пригорание и сохраняя качество продуктов.

Модель включает съемные гастроемкости для легкой замены масла, термостойкую крышку для предотвращения разбрызгивания масла и теплоизолированные ручки для безопасной эксплуатации.

Фритюрницы

Наименование оборудования	HEF-4L-2 (2 емкости)	HEF-6L-2 (2 емкости)	HEF-8L-2 (2 емкости)
Код товара	00000005206	00000005208	00000005210
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт))	4000	5000	5600
Объем чаши (л)	4+4	6+6	8+8
Вес нетто (кг)	9,2	10,2	11
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	490×385×320	590×385×320	592×410×340







Наименование оборудования	HEF-12	HEF-24
Код товара	00-00002374	00-00002375
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	3900	3900x2
Температурный диапазон (°C)	60-200	60-200
Внутренние размеры ванны (мм)	670×325×135	870×325×135
Объем чаши (л)	-	-
Вес нетто (кг)	8	8
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	730×576×270	930×540×265



Грили для кур

Грили для кур предназначены для приготовления курицы равномерным нагревом, что позволяет сохранить сочность и улучшить вкус блюда. Они бывают разных типов: электрические, газовые и угольные, каждый из которых имеет свои преимущества. Электрические грили удобны в использовании и не требуют открытого огня, газовые обеспечивают быстрое нагревание и легкость регулировки температуры, а угольные придают курице характерный аромат дыма. Грили часто оснащены вертелом, что позволяет готовить целую курицу, равномерно прокручивая её над источником тепла.



Электрический гриль HEJ-266 карусельного типа идеально подходит для заведений общепита. Прозрачные жаропрочные дверцы и подсветка позволяют наблюдать за приготовлением курицы, создавая золотистую корочку. Гриль быстро готовит сочное мясо благодаря высокой мощности и удобному управлению, с корпусом из нержавеющей стали и простотой очистки.

Электрический гриль для кур HEJ-266 относится к карусельному типу и отличается современным дизайном и компактными размерами, что делает его идеальным для заведений общепита, включая точки быстрого питания, супермаркеты и гипермаркеты. Прозрачные дверцы из жаропрочного стекла, выдерживающего до 300 градусов, позволяют наблюдать за процессом приготовления.

Этот гриль обеспечивает быстрое и качественное приготовление целых тушек кур, окорочков, грудок и других аналогичных продуктов. Высокая мощность и эффективный нагрев позволяют быстро образовывать аппетитную корочку снаружи, сохраняя мясо внутри сочным и нежным.

Достоинства модели включают корпус из нержавеющей стали, удобную панель управления для выбора режима приготовления, автоматическое поддержание температуры с помощью термостата, простоту эксплуатации и очистки, встроенный поднос для сбора жира, а также экономичное энергопотребление.

Наименование оборудования	HEJ-266	HEJ-268
Код товара	00000007478	00-00000117
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	4600	6200
Комплектация4 корзины	на 8-12 кур	на 12-16 кур
Вес нетто (кг)	65	81
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	810×600×610	1030×600×800



Контактные грили

Контактные грили – это незаменимое оборудование для предприятий общественного питания, предназначенное для быстрого приготовления различных блюд. Благодаря своей универсальности, грили широко используются в ресторанах, кафе, фастфудах и на уличных точках продаж. Контактные грили идеально подходят для жарки мяса, рыбы, овощей, а также для приготовления горячих сэндвичей, панини и других закусок. Основным преимуществом этого оборудования является возможность приготовления продуктов одновременно с обеих сторон, что значительно ускоряет процесс и обеспечивает равномерное прогревание.

Конструкция контактного гриля состоит из двух жарочных поверхностей, которые могут быть выполнены из чугуна, нержавеющей стали или других термостойких материалов. Верхняя плита подвижна, что позволяет регулировать степень прижима продуктов. Некоторые модели оснащены рифлеными или комбинированными поверхностями, что придает продуктам аппетитную корочку и характерные полоски. Температура нагрева регулируется термостатом, что позволяет точно контролировать процесс приготовления и добиваться желаемого результата.

Контактный прижимной гриль HEG-811E предназначен для приготовления и разогревания мяса, морепродуктов, овощей и полуфабрикатов. Аппарат оснащен двумя чугунными рифлёными рабочими поверхностями с антипригарным покрытием (355x235 мм) и регулируемым терморегулятором (50-300°C) на панели управления.

Для удобства чистки предусмотрен лоток для сбора жира, а термостойкие ручки обеспечивают безопасность работы. Гриль широко используется в фаст-фудах, предприятиях общественного питания и ритейле.

Запасные части и расходные материалы в наличии, на оборудование предоставляются сертификаты качества и официальная гарантия.



Контактные грили

Наименование оборудования	HEG-811E	HEG-811EA	HEG-813E
Код товара	00000005216	00000005249	00000005217
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт)	2200	2200	2200+2200
Размер рабочей поверхности (мм)	355×235	355×235	2×(355×235)
Тип поверхности	Рифленная	Рифленная+гладкая	Рифленная
Диапазон нагрева (t)	50-300	50-300	50-300
Вес нетто (кг)	21	21	37
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	420×400×210	425×400×210	845×400×210







Контактный гриль HEG-811EA – однопостовый пресс-гриль с рифленой верхней и гладкой нижней рабочими поверхностями, подходящий для приготовления мяса, птицы, морепродуктов, овощей, яичницы, тостов и хот-догов.

Прижимная пружина позволяет регулировать давление на продукт, а чугунные поверхности обеспечивают равномерное распределение температуры и предотвращают пригорание. Температура регулируется от 50 до 300 граду-сов. Компактный и простой в использовании, гриль подходит для кафе, баров, ресторанов, столовых и небольших пищевых производств.

Контактный гриль HEG-813E с рифлеными рабочими поверхностями и индивидуальной настройкой температуры.

Для каждой из двух пар поверхностей подходит для приготовления мясных, рыбных, овощных блюд и полуфабрикатов в сфере общественного питания и ритейле.
Прижимная пружина регулирует давление на продукт, а чугунные антипригарные поверхности обеспечивают равномерный нагрев и легкую очистку. Компактный дизайн аппарата с четырьмя рабочими станциями экономит пространство и повышает эффективность работы.



Настольная жарочная поверхность HEG-818 предназначена для приготовления мясных, рыбных и овощных блюд, идеально подходит для столовых, ресторанов и кафе.

Гладкая стальная поверхность равномерно нагревается, предотвращая пригорание и обеспечивая качественную обработку продуктов. Бортики по периметру предотвращают разбрызгивание масла. Термостат поддерживает температуру от 50 до 300°C.

Аппарат прост в эксплуатации, соответствует стандартам качества и безопасности, и имеет официальную гарантию.

Жарочные поверхности

Жарочные поверхности — это профессиональное оборудование, предназначенное для приготовления различных блюд на предприятиях общественного питания. Они обеспечивают равномерный нагрев продуктов, что способствует образованию хрустящей корочки и сохранению сочности внутри. Жарочные поверхности бывают гладкими или рифлеными, что позволяет выбирать оптимальный вариант в зависимости от типа продукта и желаемого результата. Гладкие поверхности идеально подходят для жарки яичниц, блинов, овощей и рыбы, в то время как рифленые создают аппетитные полоски на мясе, птице и сэндвичах.

Материалы, из которых изготавливаются жарочные поверхности, чаще всего включают нержавеющую сталь или чугун. Чугунные поверхности отличаются высокой теплоемкостью и равномерным распределением тепла, что делает их идеальными для длительного использования. Нержавеющая сталь, в свою очередь, легче чистится и устойчива к коррозии. Жарочные поверхности оснащаются терморегуляторами для точного контроля температуры, что позволяет готовить блюда с идеальной степенью прожарки.



Жарочные поверхности

Наименование оборудования	HEG-818	HEG-821	HEG-820	HEG-822
Код товара	00000005234	00000005232	00000005235	00000005233
Напряжение (В)	220	220	220	220
Мощность (Вт)	3000	3000	4400	4400
Тип поверхности	Гладкая	Рифленая	Гладкая	Комбинированная
Температурный диапазон (°С)	50-300	50-300	50-300	50-300
Размер жарочной поверхности (мм)	550×430×240	550×450×230	730×470×240	730×470×240
Вес нетто (кг)	25	23	34	32







Жарочная контактная поверхность с риф-лёным профилем предназначена для приготовления блюд из мяса, птицы, морепродуктов и овощей с эффектом гриля.

Выполнена из жаропрочной нержавеющей стали, компактна и идеально подходит для предприятий общественного питания и fast-food.

Настольная конструкция экономит рабочее пространство, а большая рабочая область позволяет готовить сразу несколько блюд. Аппарат оснащен бортиками для предотвращения разбрызгивания масла и терморегулятором с диапазоном нагрева от 50 до 300°С, что обеспечивает равномерную прожарку и экономию электроэнергии.

Модель HEG-820 — жарочная поверхность из жаропрочной нержавеющей стали с гладкой поверхностью и регулируемой температурой нагрева (50…300°С).

Подходит для жарки и разогрева блюд из мяса, птицы, рыбы, овощей, а также для приготовления омлетов и тостов.

Компактная, экономичная, с высокими бортиками для предотвращения разбрызгивания жира, работает от сети 220 В.

Идеальна для предприятий общественного питания и кейтеринга.

Модель HEG-822 — электрическая жарочная поверхность с комбинированной рабочей зоной: одна часть гладкая, другая рифленая.

Подходит для гриля, жарки и разогрева блюд на профессиональных кухнях. Поверхность из жаропрочной нержавеющей стали с независимыми терморегуляторами (50–300°С), бортиками для защиты от жира и простым подключением к сети 220 В.

Аппараты для приготовления хот-догов

Аппараты для приготовления хот-догов предназначены для быстрой и эффективной готовки популярных уличных закусок, таких как хот-доги. Эти устройства обеспечивают равномерное прогревание и обжаривание сосисок или колбас, а также поджаривание булочек. В зависимости от модели, аппараты могут иметь различные конфигурации, включая вертикальные или горизонтальные решетки, ротационные механизмы и встроенные паровые камеры. Они идеально подходят для ресторанов, кафе, фуд-кортов и уличных киосков, где требуется высокая скорость и качество приготовления.



Паровой аппарат HHD-03 предназначен для быстрого и качественного приготовления хот догов в заведениях общественного питания и фаст-фудах. Он выполнен из нержавеющей стали и оснащен паровой камерой и 4-мя штырьками для подогрева булочек. Высокая производительность аппарата позволяет готовить больше продукции за один цикл.

Особенности модели включают:
- Высокое качество материалов и сборки
- Компактные размеры и работа от стандартной электросети
- Универсальность: подходит как для приготовления хот-догов, так и для подогрева булочек



Аппарат HHD-04 предназначен для приготовления хот-догов.

Он работает от стандартной электросети 220 В и способен одновременно готовить сосиски и разогревать булочки. Время приготовления сосисок составляет около одной минуты, а булочек — 30 секунд. Этот паровой аппарат изготовлен из пищевой нержавеющей стали и оснащен паровой цилиндрической камерой с четырьмя штырями для булочек. Такой дизайн обеспечивает равномерный прогрев продуктов, что гарантирует их вкус и качество. HHD-04 также можно использовать для других паровых блюд.

Аппараты для приготовления хот-догов

Наименование оборудования	HHD-03	HHD-04	HHD-05	HHD-07	HHD-09
Код товара	00000005212	00000005213	00000007474	00000007475	00000005211
Напряжение (В)	220	220	220	220	220
Мощность (Вт)	700	800	1000	1400	1800
Температура нагрева резервуара (°C)	0-400	50-300	-	-	-
Температура нагрева штырьков (°C)	50	-	-	-	-
Вес нетто (кг)	9	10	8	9	13
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	467×300×385	460×360×360	560×255×190	560×330×190	560×410×190



Роликовый гриль HHD-05 предназначен для приготовления хот-догов и других фаст-фуд продуктов.

Он идеально подходит для точек фаст-фуда, закусочных и кафе благодаря своей компактности и возможности подключения к обычной электросети 220В.

Аппарат выполняет две функции: обжаривает сосиски и поддерживает их в теплом виде. Его можно использовать для колбасок, сарделек, рыбных палочек и стейков. Модель оснащена пятью роликами, антипригарным покрытием, терморегулятором с диапазоном 50-300°C и съемным поддоном для сбора жира.

Изготовленный из пищевой нержавеющей стали, гриль прост в эксплуатации и обслуживании.



Роликовый гриль HHD-07 – компактное электрическое оборудование из нержавеющей стали для обжарки и подогрева сосисок, сарделек, сырных и рыбных палочек, а также стейков.

Он оснащен 7 вращающимися роликами, которые обеспечивают практически автоматическое обжаривание.
Гриль подключается к бытовой электросети 220В, что делает его идеальным для мини-кафе, закусочных, фудкортов и уличных торговых точек. Модель имеет антипригарное тефлоновое покрытие, регулируемую температуру и встроенный съемный поддон для сбора жира.
Другие преимущества включают равномерный нагрев благодаря встроенным элементам в каждом ролике и компактные размеры.



Электрический роликовый гриль HHD-09 предназначен для жарки сосисок, рыбных палочек, стейков, сарделек и колбасок.

Компактный и простой в эксплуатации, он подходит для быстрого питания, ресторанов, баров и магазинов.
Гриль оснащен 9 роликами с встроенными нагревательными элементами, обеспечивающими равномерное обжаривание без масла. Корпус и ролики из пищевой нержавеющей стали, с антипригарным покрытием. Съемный поддон для жира упрощает чистку.
Оператору достаточно загрузить продукт и запустить аппарат. Два терморегулятора с диапазоном 50-300°C позволяют контролировать нагрев и отключать зону нагрева при необходимости.



Электрический гриль HES-E2 предназначен для обжаривания мяса для шаурмы. Подходит для различных форматов общепита, включая фаст-фуд и рестораны. Мясо нанизывается на вертикальный вертел, обеспечивая равномерную прожарку и хрустящую корочку.

Аппарат оснащен корпусом из нержавеющей стали, регулируемым расстоянием между вертелом и ТЭНами, и двумя автономными зонами нагрева. Мощность – 4 кВт. Прост в эксплуатации, легко моется, и имеет современный дизайн.

Аппараты для приготовления шаурмы

Аппараты для приготовления шаурмы предназначены для равномерного обжаривания мяса на вертикальном вертеле. Благодаря этому устройству, мясо приобретает хрустящую корочку снаружи, оставаясь сочным внутри. Аппараты бывают газовыми и электрическими, что позволяет выбирать наиболее подходящий вариант для конкретного заведения.

Газовые аппараты для шаурмы обеспечивают быстрый нагрев и экономию электроэнергии, что делает их популярными в местах с интенсивным потоком клиентов. Электрические модели, в свою очередь, удобны тем, что позволяют более точно контролировать температуру приготовления, обеспечивая равномерное прожаривание мяса.

Современные аппараты для шаурмы оснащены регулируемыми горелками или нагревательными элементами, что позволяет легко менять интенсивность жара. Корпус аппарата обычно выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает долговечность и легкость в очистке. Многие модели также оборудованы поддонами для сбора жира, что упрощает процесс приготовления и поддержание чистоты на рабочем месте.



Аппараты для приготовления шаурмы

Наименование оборудования	HES-E2	HES-E3	HES-E
Код товара	00000005230	00000006803	00000006886
Напряжение (В)	220	220	380
Мощность (Вт)	4000	6000	9900
Вес нетто (кг)	16,5	18	31
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	450×600×582	450×600×762	534×607×960





Аппарат для приготовления шаурмы HES-E3 представляет собой электрический гриль, оснащённый вращающимся вертелом, предназначенным для обжаривания мяса разных видов: птицы, свинины, говядины и баранины.

Он обеспечивает равномерную прожарку, создавая сочное, ароматное мясо с аппетитной румяной корочкой, которое является основным ингредиентом шаурмы.

Этот гриль работает от сети 220 В и может использоваться как в стационарных предприятиях общепита, так и на выездных точках продаж, таких как уличные палатки, фудкорты фестивалей и опен-эйров.

Аппарат HES-E3 оснащён корпусом из нержа-веющей стали, что обеспечивает его прочность и устойчивость к коррозии. Три зоны нагрева позволяют гибко регулировать процесс приготовления, а регулируемое расстояние между вертелом и ТЭНами помогает достичь оптимального результата. Высота вертела составляет 60 см, что подходит для работы с большими порциями мяса. Аппарат необходимо устанавливать на ровной поверхности, с соблюдением минимальных зазоров для безопасной эксплуатации.

Электрический гриль HES-E предназначен для приготовления мяса для шаурмы и может использоваться в различных точках общественного питания, включая фудкорты, мини-кафе и уличные палатки.

Мясо нанизывается на вертикальный вертел, который вращается, обеспечивая равномерную прожарку и сохраняя сочность без необходимости добавления масла.

Аппарат оснащён тремя независимыми зонами нагрева, которые можно регулировать в зависимости от размера кусков мяса, с максимальной высотой 960 мм. Мотор находится под герметичным дном, что защищает его от жира и обеспечивает долгий срок службы.

Модель обладает мощностью 9.9 кВт и доступной ценой, предлагая отличное соотношение цены и качества. В комплект входят вертел, ТЭНы, основной корпус и поддон для сбора жира, что делает эксплуатацию и уход за аппаратом простыми и удобными.

Индукционные плиты

Индукционные плиты используют электромагнитное поле для нагрева посуды и приготовления пищи. В отличие от традиционных плит, которые нагревают поверхность и затем кастрюлю, индукционные плиты передают тепло непосредственно через посуду, что делает процесс приготовления более быстрым и энергоэффективным. Это позволяет точно регулировать температуру и быстро доводить блюда до нужного состояния.

Индукционные плиты безопасны в использовании, так как поверхность плиты остается относительно холодной, а тепло передается только посуде. Они также легко очищаются благодаря отсутствию горячих поверхностей. Эти плиты идеально подходят для профессиональных кухонь и домашнего использования, предлагая высокую производительность и современный дизайн.





Настольная индукционная плита BT-3500-13 предназначена для коммерческого использования в ресторанах, кафе, закусочных и других заведениях общественного питания. Она применяет принцип индукционного нагрева, обеспечивая высокую эффективность и экономию электричества, с КПД до 80-90%. Плита нагревает посуду напрямую, без необходимости передачи тепла от элемента, что сокращает энергозатраты. Конфорка активируется только при наличии специальной посуды с магнитным днищем и автоматически выключается при ее снятии.

Основные преимущества включают отсутствие копоти и неприятных запахов, так как плита не использует открытый огонь и раскаленные элементы. Удобство в обслуживании обеспечивается легкостью очистки стеклянных поверхностей.

Регулируемая мощность и площадь нагрева позволяют точно настроить режим приготовления в зависимости от размера посуды и рецептуры блюда. Плита обеспечивает мгновенное достижение максимальной мощности.

Индукционные плиты

Наименование оборудования	BT-3500-13	BT-3500-10
Код товара	00-00002413	00-00002412
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	3500	3500
Температурный диапазон (°C)	10 (60-240)	10 (60-240)
Макс. диаметр посуды (мм)	до 260	-
Тип управления	Сенсорное	Сенсорное
Дисплей	Светодиодный	Светодиодный
Корпус	Нержавеющая сталь	Нержавеющая сталь
Таймер (мин)	0-180	0-180
Уровни мощности (Вт)	13 (от 50 до 3500)	10 (от 50 до 3500)
Вес брутто (кг)	6	6
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	425×330×105	425×330×105



Индукционная плита BT-3500-10 предназначена для использования на предприятиях общественного питания и для бытовых нужд.

Она работает по принципу индукционного нагрева, создавая вихревые токи в посуде через электромагнитное поле частотой от 20 до 100 кГц.
Преимущества индукционного нагрева включают высокий КПД благодаря мгновенному началу нагрева, точное поддержание температуры, стабильную мощность, независимую от скачков напряжения, и высокий уровень безопасности, поскольку отсутствуют традиционные нагревательные элементы. Плита автоматически отключается при снятии посуды и не создает гарь и копоть.
Плита имеет стеклянную поверхность, которая легко очищается, и оснащена кнопочным управлением, таймером и регулятором мощности для удобного подбора режима приготовления.



Вафельницы и аппараты для корн-догов

Вафельницы предназначены для приготовления вафель, используя нагревательные пластины, которые создают характерные узоры и текстуру. Эти устройства бывают разных типов, включая стандартные модели с двухсторонним нагревом и профессиональные версии с регулируемой температурой и таймером. Вафельницы могут быть как электрическими, так и ручными, и часто оснащены антипригарным покрытием для легкости очистки.

Аппараты для корн-догов предназначены для приготовления популярной закуски — сосисок в кукурузном тесте. Эти устройства обычно оснащены вращающимися палочками, которые обеспечивают равномерное обжаривание и золотистую корочку. Аппараты бывают электрическими и газовыми, с возможностью регулировки температуры и времени приготовления.



Вафельница HX-6 предназначена для выпечки гонконгских вафель с оригинальной выпуклой формой, которые можно заполнять различными начинками, как сладкими, так и несладкими.

Она идеально подходит для установки в торговых центрах, кофейнях, фудкортах и фудтраках. Время приготовления одной порции составляет 3-4 минуты.

Модель оснащена не нагревающимися деревянными ручками, компактным корпусом из нержавеющей стали и пресс-формами с антипригарным покрытием для равномерного выпекания. Тефлоновое покрытие чугунной жарочной поверхности предотвращает прилипание теста, а простая электромеханическая панель управления обеспечивает легкость в эксплуатации.



Вафельница HCB-1 предназначена для выпечки классических тонких круглых вафель, которые можно свернуть в трубочку или рожок.

Она идеальна для мороженого и десертов с различными начинками, включая сладкие и несладкие варианты.

Модель компактна и недорога, что делает её подходящей для малых торговых точек и кондитерских. Вафельница имеет качественные компоненты, электромеханическое управление, чугунные рабочие поверхности с тефлоновым покрытием и термостат для регулировки температуры. В комплекте идет деревянный конус для формирования вафель.

Вафельницы

Наименование оборудования	HX-6	HCB-1	HCB-2	HWB-1S	HWB-2S
Код товара	00000006014	00000006015	00000006016	00000006012	00000006013
Напряжение (В)	220	220	220	220	220
Мощность (Вт)	1415	1000	2000	1600	3200
Вес нетто (кг)	5,3	6,4	12,4	7	20,5
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	225×420×290	282×380×230	570×380×230	282×380×230	570×380×230







Вафельница HWB-1S предназначена для приготовления объемных бельгийских вафель и идеально подходит для фудкортов, кофеен, мини-кафе и домашних кухонь.

Она быстро выпекает вафли за 2,5-3 минуты, обеспечивая высокий товарооборот и удовлетворение клиентов.

Модель имеет жарочную поверхность из чугуна с тефлоновым покрытием, которая обеспечивает равномерную прожарку. Простое электромеханическое управление с таймером и регулировкой температуры (50-300 °C) делает её удобной в использовании. Компактный дизайн и устойчивые ножки делают её подходящей для различных точек общественного питания.

Вафельница HCB-2 — это двухсекционная модель для приготовления тонких круглых вафель, которая вдвое увеличивает производительность по сравнению с односекционными моделями.

Она идеально подходит для торговых залов, мини-кафе и фудкортов, и позволяет быстро готовить вафли, которые можно свернуть в трубочку или рожок.
Модель оснащена двумя независимыми нагревательными секциями, выполнена из высококачественного алюминия с рабочими поверхностями из чугуна с тефлоновым покрытием. Вафельница имеет простое электромеханическое управление, устойчивую настольную конструкцию и плавно регулируемую температуру нагрева для каждой секции. В комплекте предусмотрены два деревянных конуса для формирования рожков.

Вафельница HWB-2S — это двухсекционная версия моделиHWB-1S, обеспечивающая высокую производительность и скорость обслуживания.

Она предназначена для быстрой выпечки объемных бельгийских вафель, которые можно использовать как для десертов, так и для несладких закусок.

Модель выполнена с рабочими поверхностями из чугуна с тефлоновым покрытием и корпусом из нержавеющей стали. Она имеет компактную и устойчивую конструкцию, простое электромеханическое управление, таймер для автоматического отключения, регулируемую температуру (50-300°C) и экономичное энергопотребление.



Модель HX-117 предназначена для приготовления корн-догов, популярного фастфуда, представляющего собой сосиску, обжаренную в кукурузном тесте.

Аппарат работает аналогично вафельнице и оснащен двумя пресс-формами с антипригарным покрытием и пятью ячейками.

Корпус выполнен из металлов (алюминий, нержавеющая сталь) и включает съемный поддон для сбора теста. Регулируемая температура и мощные ТЭНы обеспечивают быструю готовность порции за 3-5 минут. Процесс приготовления включает прогрев, смазывание форм, заливку теста, добавление сосиски, прижимание формы и использование шпажек. Очистка проводится теплым мыльным раствором без абразивных средств.



Модель HX-119 — это популярный аппарат для приготовления корн-догов, позволяющий одновременно выпекать 6 изделий.

Он представляет собой вафельницу для сосисок, запеченных в кукурузном тесте.

Аппарат имеет компактную настольную конструкцию, подходящую для различных торговых точек. Он выполнен из нержавеющей стали и алюминия, с антипригарными рабочими поверхностями и терморегулятором. Таймер устанавливает время нагрева (3-5 минут на порцию), а эффективные нагревательные элементы быстро достигают нужной температуры. Очистка осуществляется теплым мыльным раствором, без агрессивных химических средств и под струей воды.

Для меньших объемов производства доступна модель HX-117, рассчитанная на 5 корн-догов.

Аппараты для корн-догов

Наименование оборудования	HX-117	HX-119
Код товара	00000006722	00000006723
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	1550	1550
Количество отсеков	5	6
Вес нетто (кг)	9	9,5
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	360×330×245	390×340×245
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	380×360×300	380×355×300

Блинные аппараты

Блинный аппарат (блинница) – это профессиональное электрооборудование для предприятий общественного питания любого формата. Особенно подходит данный аппарат для формата fast-food индустрии. Востребован он и на домашней кухне. Может использоваться для выпечки блинов, оладий, панкейков, приготовления яичницы-глазуньи и т.п.
Жарочная поверхность выполнена из антипригарного материала с тефлоновым покрытием, корпус – из нержавеющей стали. Антипригарная поверхность предотвращает подгорание теста и позволяет не использовать для жарки масло и другие жиры. Это не только снижает себестоимость готового продукта, но и повышает его вкусовые качества.

Потребляемая мощность – 3 кВт. Мощные нагревательные элементы обеспечивают равномерное прогревание жарочной поверхности за короткое время. Это обеспечивает качественное пропекание продукта по всей поверхности.

В комплекте с оборудованием поставляется удобный распределитель теста. Качество и безопасность аппарата соответствуют стандартам РФ и ЕС, о чем имеются все необходимые сертификаты. Исполнение из пищевой нержавеющей стали отвечает санитарно-гигиеническим нормам.



Наименование оборудования	HCM-1	HCM-2
Код товара	00000005214	00000005215
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	3000	6000
Диаметр конфорки (мм)	400	400+400
Вес нетто (кг)	23	44
Габариты (ДхШхВ) (мм)	450x470x230	860x470x230



Электрокипятильники

Электрокипятильные аппараты предназначены для быстрого и эффективного кипячения воды в коммерческих и общественных заведениях. Эти устройства широко используются в ресторанах, кафе, гостиницах и других предприятиях общественного питания для обеспечения постоянного запаса горячей воды для приготовления напитков, соусов и других кулинарных нужд.

Основное преимущество электрокипятильников — это высокая скорость нагрева воды. Современные модели оборудованы мощными нагревательными элементами, которые позволяют достичь температуры кипения за считанные минуты. Кроме того, многие аппараты имеют встроенные термостаты и системы автоматического отключения, что обеспечивает точное поддержание нужной температуры и предотвращает перегрев.

Электрокипятильные аппараты обычно оснащены большими резервуарами, что позволяет готовить значительное количество горячей воды за один цикл. Они также могут иметь функции регулировки температуры и времени кипячения, что делает их универсальными для разных кулинарных задач. Компактные и прочные конструкции, выполненные из нержавеющей стали или других устойчивых материалов, обеспечивают долгий срок службы и легкость в обслуживании.

Наименование оборудования	WB-08A	WB-12A	WB-15A
Код товара	00-00002670	00-00002671	00-00002672
Напряжение (В)	220	220	220
Мощность (Вт)	1800	1800	1800
Объем (л)	8	12	15
Вес нетто (кг)	3,2	4	4
Вес брутто (кг)	4	5	6
Габариты в упаковке (Д×Ш×В) (мм)	260×260×410	320×320×460	320×320×530



Сокоохладители

Сокоохладители – незаменимое оборудование для летнего кафе, точек стрит-фуда на жарких городских улицах, на стадионах и в кинотеатрах, на фестивалях, детских праздниках и мероприятиях формата open-air. Им оборудуют фудкорты торговых и торгово-развлекательных центов, бары прогулочных теплоходов, летние террасы ресторанов и т.д.

Представленная модель является сокоохладителем гейзерного типа. Такие модели, помимо отличных функциональных качеств, обладают ярким, привлекающим внимание дизайном.

Сокоохладитель предназначен для охлаждения и порционного разлива различных негазированных напитков – соков, нектаров, морсов, холодного чая и т.д. В емкости могут заливаться не только натуральные соки, но и восстановленные, а также различные сокосодержащие напитки и напитки, разведенные из сухих концентратов.

Сокоохладитель используется не только для кратковременного хранения охлажденных напитков, но и для их демонстрации. Прозрачная емкость, где происходит охлаждение напитка, одновременно выполняет функцию элемента дизайна. Особенно привлекательно в таких емкостях выглядят напитки ярких цветов – красного, желтого, оранжевого, зеленого и пр.

Наименование оборудования	83010SP	LSP10Lx3
Код товара	00-00003944	00-00003943
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	280	320
Температура охлаждения (°C)	7-12	7-12
Количество емкостей	2	3
Объем одной емкости(л)	10	10
Вес нетто (кг)	22	27
Вес брутто (кг)	24	30
Габариты (ДхШхВ) (мм)	430x360x670	470x360x670



Мармиты и супницы

Мармиты — это устройства с теплоизоляцией, которые поддерживают блюда горячими до подачи. Они обычно состоят из контейнера для пищи и подогревающего элемента. В зависимости от модели, мармиты могут быть электрическими или работать на газу. Электрические мармиты оснащены терморегуляторами для точного поддержания температуры и часто имеют съемные гастроемкости, которые удобно мыть и заменять. Они используются в буфетах, на шведских столах и в столовых для поддержания температуры горячих блюд.

Супницы — это специализированные устройства для подачи и хранения супов и жидких блюд. Как и мармиты, супницы предназначены для поддержания температуры пищи, но чаще всего используются для жидких продуктов. Они могут быть как электрическими, так и с нагревом от внешнего источника.

Оба устройства помогают поддерживать блюда горячими и пригодными для подачи, что особенно важно в заведениях общественного питания и на мероприятиях, где требуется сохранить качество и температуру пищи.

Наименование оборудования	83010SP	Супница-бульоница 777777
Код товара	00-00002673	00-00005932
Напряжение (В)	220	220
Мощность (Вт)	400	400
Объем (л)	10	10
Вес нетто (кг)	5.5	5.5
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	350×350×380	350x350x380

Электрический мармит

Электрический настольный мармит HB-2T с двумя гастроемкостями предназначен для поддержания нужной температуры готовых блюд на предприятиях общественного питания – в кафе, столовых, на линиях раздач, в том числе на объектах самообслуживания и предприятиях формата fast-food. Аппарат идеально подходит для кейтеринговых организаций и любого выездного обслуживания. Он чрезвычайно удобен при проведении банкетов, фуршетов, свадеб и корпоративных мероприятий.

Поддержание температуры блюд осуществляется путем водяного подогрева.

Благодаря компактной конструкции, небольшому весу и габаритам, а также работе от обычной сети 220 В, аппарат легко и без лишних затрат устанавливается в любом месте обслуживания клиентов.

HB-2T полностью изготовлен из пищевой нержавеющей стали, оснащен терморегулятором с возможностью выбора степени подогревания блюда и автоматическим отключением в случае перепадов электричества. Диапазон температур – от 0 до 90°C. Имеется отверстие для слива воды.

Исполнение аппарата соответствует всем санитарно-гигиеническим требованиям, о чем имеются соответствующие сертификаты.



Наименование оборудования	HB-2T
Код товара	00000005231
Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1600
Температурный диапазон (°C)	0-90
Гастроемкость (мм)	265×325×150, 2 штуки
Вес нетто (кг)	12
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	680×430×280



Рисоварки

Рисоварки – это устройства, предназначенные для автоматического приготовления риса и других злаков. Они обеспечивают равномерное нагревание и увлажнение, что позволяет достичь идеальной текстуры и вкуса риса без необходимости постоянного контроля.

Рисоварки оснащены функциями поддержания температуры, подогрева и таймера, что делает их удобными для приготовления больших порций риса как в домашних условиях, так и в коммерческой кулинарии.

Большинство моделей имеют корпус из нержавеющей стали или прочного пластика и внутренний контейнер с антипригарным покрытием, что упрощает уход за устройством. Некоторые рисоварки также могут использоваться для приготовления каш, супов и других блюд, что делает их многофункциональными и полезными в любой кухне.

Наименование оборудования	ERC-8L
Код товара	00-00002668
Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	1300
Объем (л)	8
Вес нетто (кг)	3.8

Электрическая рисоварка ERC-8L предназначена для профессионального приготовления и поддержания горячего состояния риса. Она применяется в ресторанах японской и китайской кухни, суши-барах, кафе и других заведениях общественного питания, где требуется регулярное приготовление больших объемов риса.

Основное преимущество модели – автоматическая система приготовления и поддержания заданной температуры. Для начала работы достаточно поместить чашу в корпус, загрузить рис и воду. Прибор самостоятельно завершает процесс варки при температуре 100°C и переходит в режим подогрева после испарения воды, не требуя дополнительного контроля.

Корпус рисоварки выполнен из эмалированной стали, а внутренняя чаша – из алюминия, объемом 8 литров. Модель также оснащена индукционным дном для равномерного нагрева и регулируемой температурой с индикатором, что обеспечивает идеальные условия для готовки без пригорания и прилипания риса.



Аппараты для варки кукурузы

Аппараты для варки кукурузы предназначены для эффективного и быстрого приготовления кукурузы в крупном объеме, что делает их идеальными для использования в общественном питании, на выездных мероприятиях и в уличной торговле. Они позволяют варить кукурузу в больших количествах, обеспечивая равномерное и качественное приготовление.

Эти аппараты обычно оснащены емкостями для воды с мощными нагревательными элементами, которые быстро доводят воду до кипения и поддерживают нужную температуру для варки кукурузы. В некоторых моделях предусмотрены специальные корзины или решетки, которые облегчают процесс загрузки и извлечения кукурузы. Модели могут быть выполнены из нержавеющей стали, что обеспечивает долговечность и легкость в уходе.

В дополнение к стандартным функциям, современные аппараты могут иметь регуляторы температуры, таймеры и системы автоматического отключения, что упрощает их эксплуатацию и гарантирует надежное приготовление кукурузы без постоянного контроля. Эти аппараты обеспечивают высокую производительность и идеальны для обеспечения постоянного потока горячей кукурузы на мероприятиях и в торговых точках.

Наименование оборудования	CS-48
Код товара	00-00002669
Напряжение (В)	220
Мощность (Вт)	2500
Объем (л)	30
Полезный объем (л)	15
Тестовый параметр	Тест
Вес нетто (кг)	6
Габариты (Д×Ш×В) (мм)	430×480×585



Аппарат для варки кукурузы CS-48 предназначен для варки початков кукурузы на пару с объемом рабочей емкости 30 л. Он подключается к сети 220 В и имеет мощность 2,5 кВт, что обеспечивает эффективное приготовление кукурузы.

Этот аппарат идеально подходит для использования в летних кафе, закусочных, выездных точках продаж и торговых объектах стрит-фуда. Варка на пару сохраняет питательные свойства кукурузы и придает ей отличный вкус и аромат.

Модель выполнена из нержавеющей стали и имеет эргономичную конструкцию с простым механическим управлением, терморегулятором и световым индикатором работы. В комплект входят перфорированное сито и металлическая подставка.

Сервисная служба Hualian Machinery

Компания Hualian Machinery предоставляет каждому покупателю официальную гарантийную и постгарантийную техническую поддержку на все оборудование Hualian, приобретенное в компании.



После гарантийного срока специалисты компании продолжают обеспечивать полную поддержку оборудования на всех этапах его использования.

Наличие собственного сервисного центра и склада запчастей в каждом филиале компании позволяет оперативно выполнять все необходимые работы по диагностике, ремонту, модернизации и настройке оборудования.

Также вы можете записаться на консультацию, тестирование оборудования, запросить инструкцию или запасные части и уточнить сроки работ.



Мы поможем в следующих вопросах:

Ремонт и обслуживание

Для консультационной поддержки, проведения диагностики, ремонта и обслуживания просим оставлять заявку на почту service@hmru.ru или позвонить по номеру телефона 8 800 500 1 495

Пуско-наладочные работы (монтаж)

Специалисты компании могут выполнить полный комплекс пуско-наладочных работ любого приобретенного у нас оборудования, включая обучение персонала. провести обучение персонала.

Запасные части и расходные материалы

Наша компания реализует полный перечень запчастей, необходимых для обслуживания оборудования Hualian. Для приобретения запасных частей просьба отправлять письменную заявку на почту zip@hualian.ru или позвонить по номеру **8 800 533 8 415**

Форма обратной связи для обращения в сервисную службу

Выставочные залы Hualian Machinery

Для удобства партнеров Hualian Machinery предлагает возможность выбрать, посмотреть вживую и протестировать оборудование в одном из демонстрационных залов в филиалах в России, Казахстане и Беларуси.

На сегодняшний день самыми большими демонстрационными залами являются шоурумы в Новосибирске и Москве.

В демозале представлена постоянная экспозиция, включающая практически весь ассортимент: фасовочно-упаковочное оборудование, вакуум-упаковщики, запайщики пакетов (от ручных до конвейерных), картонажные машины, паллетоупаковочное оборудование, а также решения для мясопереработки и HoReCa.
Мы приглашаем вас посетить наши залы и убедиться в качестве и производительности нашего ассортимента!







Будем ждать вас в наших демонстрационных залах в следующих городах: Москва, Новосибирск, Екатеринбург, Ростов-на-Дону, Барнаул, Алматы и Минск.

8 800 500 1 495
8 800 004 2 777
+375 293 529 690



Бесплатное тестирование оборудования



Каждый клиент компании Hualian Machinery может воспользоваться бесплатным предпродажным тестированием оборудования. Для этого достаточно связаться с нашими менеджерами по телефону горячей линии, чтобы обсудить удобное время и условия проведения тестирования — как лично, так и удаленно.

Мы также предлагаем возможность тестирования оборудования без вашего участия. Мы самостоятельно приобретем необходимую продукцию и упаковочные материалы, основываясь на ваших пожеланиях. По результатам тестирования мы отправим вам фото- и видеоотчет, а при необходимости — образцы упакованной продукции.



8 800 500 1 495
8 800 004 2 777
+375 293 529 690



Мы в социальных сетях!

Последние новости о нашей компании, обновления оборудования, интересные статьи и видеообзоры.



На нашем видеохостинге вы можете найти уникальные видео демонстрации работы оборудования Hualian Machinery, а также детальные разборы и живые тестирования.

Мы всегда на связи и хотим, чтобы вы получали новости компании и другую полезную информацию самыми первыми!

Подписывайтесь на нас:

hmruvideo.ru

t.me/hualianmachinery

vk.com/hualian

HUALIAN MACHINERY RUSSIA
8 800 500 1 495
info@hmru.ru
hmruvideo.ru
hmru.ru

HUALIAN MACHINERY ASIA
8 800 004 2 777
info@hmru.kz
hmruvideo.kz
hmru.kz

HUALIAN MACHINERY BELARUS
+375 293 529 690
info@hmru.by
hmruvideo.by
hmru.by