

пельмени !!!

Вы энергичны, полны желанием расширить свой бизнес или открыть свое новое дело, выгодно вложив деньги. Тогда это к нам +! ЕСТЬ ТАКОЙ БИЗНЕС! ЕСТЬ ТАКОЕ ДЕЛО!

Начни свой бизнес с производства продуктов из теста (пельмени; вареники; равиоли; макароны спагетти и т.п.)

Зачем покупать оборудование через посредников, когда можно приобрести его напрямую у производителя.

У нас Вы можете купить как новое, так и восстановленное оборудование. И в том и в другом случае фирма дает гарантию на год при правильной эксплуатации.



Взгляните на цены. У Вас появляется возможность выбирать по цене (в зависимости от того какое Вы решите купить оборудование: новое или старое). При этом



Производительность оборудования (готовой продукции), Кг/час	Цена в евро и техническое состояние оборудования	
	Новое	Восстановленное
До 60	€ 28.000.	€ 14.000.
От 60 до 130	€ 55.000.	€ 27.500.
От 130 до 400	€ 99.000.	€ 48.000.

Наше предложение по цене и качеству на много превосходит предложения других фирм. Вам етрудно будет убедиться в этом.

В основном оборудование нашей фирмы "OSTONI" SRL производства таких продуктов, как пельмени; вареники; raviоли; тартелони; макароны; и т.п., скомпанованы из двух машин:

1. Машина для приготовления простого и листового теста, скатанного в окончательной стадии в рулон.
2. Машина для непосредственного изготовления конечного продукта включает в себя:
 - 2.1. Механизм автоматической подачи теста.
 - 2.2. Механизм автоматической подачи фарша.
 - 2.3. Механизмы (приспособления) для формирования и изготовления конечного продукта в виде различных форм с содержание различных видов начинок.

Когда продукт готов, на выходе из специального приспособления он выгружается в специальные поддоны (лотки). После этого Вы можете по своему усмотрению или согласно регламента существующей у Вас технологии:

3. Поместить готовую продукцию в морозильную камеру на заморозку с последующей расфасовкой, упаковкой и доставкой ее потребителю.

Если Вы остановили свой выбор на оборудовании фирмы "OSTONI" SRL, то наша фирма окажет Вам всяческую поддержку: как техническую, так и технологическую (рецептура; организация производства; комплектация и т.п.). При этом русский инженер укомплектует, смонтирует и запустит в эксплуатацию смонтированное оборудование, проведет наглядную техническую учебу и инструктаж оперативного персонала, ответит на все Ваши вопросы. В процессе эксплуатации нашего оборудования мы будем поддерживать с Вами связь. При необходимости по Вашему запросу Вам будет оказана техническая помощь:



4. Ремонтно-профилактическое обслуживание.
5. Поставка запасных частей.
6. Замена поврежденных узлов и деталей.
7. По дополнительному соглашению можем взять на постоянное ремонтно-техническое обслуживание нашими специалистами, согласно регламента ремонтно-профилактического обслуживания.

Кроме того, мы поможем Вам освоить новые рецептуры различных продуктов из теста по итальянской технологии.

Фирма "OSTONI" SRL - одна из лидирующих компаний в мире по производству оборудования для изготовления продуктов из теста. Производит:



Наименование, назначение и модель оборудования	Наименование производимой готовой продукции	Производительность изготовления продукции, кг/час.
1. Машина для производства готовых продуктов из свежего теста, Модель 160.		До 50
2. Машина для производства готовых продуктов из свежего теста с комплектованием дополнительной линии для расфасовки и упаковки, Модель 250.		От 50 до 150
2.3. Машина для производства готовых продуктов из свежего теста с комплектованием дополнительной линии для расфасовки и упаковки, Модель 540.	<p>Русский продукт: -пельмени; -вареники; Итальянский продукт: -pierogi; -tagliatelle; -lasagne; -fagottini; -ravioli; -т.п.</p>	От 150 до 400
3.4. Машина для производства готовых продуктов из свежего теста с комплектованием дополнительной линии для расфасовки и упаковки, Модель 540L		От 400 до 1000
5. Полуавтоматическая линия для коротких и длинных макаронных изделий	<p>-Макароны -спагетти</p>	От 50 до 300

**ЗАЧЕМ ПОКУПАТЬ У ПОСРЕДНИКА?
 КУПИ У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ!**

www.pelmeni-machines.com