

Аппарат Кваркини KAYMAN KA-500 А



(Цена со склада в г.Москва)

56 361 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат кваркини KAYMAN KA-500 А используется на предприятиях общественного питания и торговли для приготовления творожных пончиков - кваркини. Конструктивные особенности:

- Все части аппарата изготовлены из пищевой нержавеющей стали.
- Аппарат состоит из фритюрной ванны, ручного дозатора теста, блока управления с электронагревателем.
- Ванна размером 600х315х115 мм имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла.
- Жарка кваркини происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °С, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНом.
- Температура нагрева масла регулируется терморегулятором, находящимся в блоке управления нагревом.
- Ручной дозатор формирует кваркини стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом - с другой. Готовность кваркини определяется визуально. Признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности кваркини.
- Дозатор изготовлен из пищевой нержавеющей стали, легко разбирается и моется в посудомоечной машине. Он имеет оригинальную конструкцию и способен формировать кваркини правильной формы и одинаковой массы.

Особенности:

- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33224
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	970х515х670
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	7,8
Производительность, шт/час	500
Объем фритюра на емкость, л	13
Объем емкости, л	23
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	745х495х350
Вес нетто, кг	14.8
Упаковка	гофрокороб
Вес в упаковке, кг	17
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

машине • В ванне предусмотрен слив фритюра через сливной кран • Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе • Форма дозатора облегчает натекание теста в дозирующую головку • Дозатор формирует кваркины правильной формы диаметром 3,5-4 см и одинаковой массой 24-25 грамм • Специальный поддон для выкладки готовых кваркины позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла Дополнительные характеристики: Габаритные размеры при установленном дозаторе и поддоне (ДхШхВ), мм 970х515х670 Объем теста в дозаторе, л 6 Время разогрева фритюра до температуры 190°С при температуре окружающего воздуха 20° (не более), мин 25	
---	--