

**Аппарат пончиковый KAYMAN
ПА-200-34 А**



(Цена со склада в г.Москва)

50 935 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-200-34 А используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста, блоком управления с электронагревателем и поддоном для выкладки готовых пончиков. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали. В комплект поставки входит кулинарный пинцет. Особенности: Жарка пончиков 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. Фритюрная ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла. Ручной дозатор формирует пончик 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 пончика определяется визуально, признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика). Дозатор позволяет формировать пончики правильной формы при любой густоте теста, обеспечивает одинаковую массу формируемых пончиков, способен работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго). Форма дозатора облегчает натекание теста в дозирующую головку. Оригинальная

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	38998
Производитель	KAYMAN
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	770x505x550
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,9
Производительность, шт/час	200
Масса пончика, г	30
Объем фритюра на емкость, л	7.5
Объем емкости, л	16
Вес нетто, кг	10
Вес в упаковке, кг	11
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	480x500x350
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

конструкция дозатора теста разработана и запатентована компанией ATESY Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе Прост в эксплуатации - не требует специальной квалификации персонала Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине Дополнительные характеристики: Время разогрева фритюра до 190 °C: 25 мин. Размеры ванны: 400x315x115 мм Калибр (диаметр поршня): 34 мм Объем дозатора: 6 л	
---	--