

Аппарат Кваркини КАУМАН КА-500 А



(Цена со склада в г.Москва)

62 810 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Аппарат кваркини КАУМАН КА-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 600x315x115 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:

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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Код товара | 33224 |
| Производитель | KAYMAN |
| Страна производитель | Россия |
| Габариты, мм (ДхШхВ) | 970x515x670 |
| Гарантия, мес | 12 |
| Напряжение, в | 220 |
| Энергопотребление, кВт | 7,8 |
| Производительность, шт/час | 500 |
| Объем фритюра на емкость, л | 13 |
| Объем емкости, л | 23 |
| Вес нетто, кг | 14.8 |
| Вес в упаковке, кг | 17 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 745x495x350 |
| Упаковка | гофрокороб |
| 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