

### Коммерческое предложение от 04.11.2025

# Аппарат Кваркини ATESY KA-500-01

## **Цена с НДС: 63 662 руб.**

Артикул: **165554** 



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем ванны, л	23
Производительность, шт/час	500
Емкость дозатора, л	6
Подключение, В	220
Мощность, кВт	7.8
Ширина, мм	970
Глубина, мм	515

670

14.8

16

Аппарат Кваркини <u>ATESY KA-500-01</u> используется на предприятиях общественного питания и торговли для формования и приготовления во фритюре нежных творожных шариков с различными наполнителями, известных как кваркини. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста и 2 блоками управления с 2 электронагревателями. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, корпусные детали - из легированной стали.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Высота. мм

#### Особенности:

- Жарка кваркини происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °C, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается 2 ТЭНами
- Температура нагрева масла регулируется терморегуляторами, находящимися в 2-х блоках управления нагревом
- Фритюрная ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла
- 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)
- Форма дозатора облегчает натекание теста в дозирующую головку
- Оригинальная конструкция дозатора теста разработана и запатентована компанией ATESY
- Специальный поддон для выкладки готовых кваркини 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

#### Характеристики:

• Диаметр кваркини: от 35 до 45 мм

• Вес кваркини: от 24 до 25 грамм

• Объем теста в дозаторе: 6 л

• Объем фритюрной ванны: 23 л

• Объем заливаемого фритюра: 13 л

• Время разогрева фритюра до 190 °C: ? 25 мин.

Напряжение: 220 ВМощность: 7,8 кВт

• Размер ванны: 600х315х115 мм

• Габариты при установленном дозаторе и поддоне: 970x515x670 мм

• Bec: 14,8 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.