COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Аппарат Кваркини ATESY KA-500-01



Цена с НДС: 71 299 руб.

Артикул: **165554**

Под заказ

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
Высота, мм	670
Вес (без упаковки), кг	14.8
Вес (с упаковкой), кг	16

Аппарат Кваркини ATESY KA-500-01 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.

Особенности:

- Жарка кваркини происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °С, 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 В
- Мощность: 7,8 кВт
- Размер ванны: 600x315x115 мм
- Габариты при установленном дозаторе и поддоне: 970x515x670 мм
- Вес: 14,8 кг

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