COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 19.11.2026

# Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-300 А



**Цена с НДС: 66 325 руб.**

Артикул: **334775**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Объем ванны, л** | 23 |
| **Производительность, шт/час** | 300 |
| **Емкость дозатора, л** | 6 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 7.8 |
| **Ширина, мм** | 970 |
| **Глубина, мм** | 505 |
| **Высота, мм** | 550 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 14.8 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 16.3 |

Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-300 А используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для формирования пончиков и жарки в горячем масле. Модель освещена фритюрной ванной, ручным дозатором, электронным управлением и поддонам для выкладки пончиков. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь.

**Технические характеристики:**

- Объем заливаемого масла: 13 л
- Время разогрева масла до температуры 190 °С: 25 мин
- Кран для слива масла
- ТЭН для нагрева ванны
- Терморегулятор в блоке упрвления
- Маркировка максимального и минимального уровня в ванне
- Оригинальная конструкция дозатора, позволяющая формировать пончики правильной формы и одинаковой массы

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