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-200 А

Цена с НДС: 53 130 руб.

Артикул: **757540**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем ванны, л	16
Производительность, шт/час	200
Емкость дозатора, л	6
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.9
Ширина, мм	770
Глубина, мм	505
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11

Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-200 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:

- Размеры ванны: 400x315x115
- Объем заливаемого масла: 8 л
- Время разогрева масла до температуры 190 °C: 25 мин
- Кран для слива масла
- ТЭН для нагрева ванны
- Терморегулятор в блоке управления

- 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.