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 KA-350 A

Цена с НДС: 56 255 руб.

Артикул: **287698**

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	770
Глубина, мм	515
Высота, мм	670
Вес (без упаковки), кг	14.8
Вес (с упаковкой), кг	16.3

Пончиковый аппарат KAYMAN KA-500 A 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 °C: 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.