

Коммерческое предложение от 04.11.2025

Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-200-34 A

Цена с НДС: 50 766 руб.

Артикул: 662100



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Объем ванны. л 16 200 Производительность, шт/час Емкость дозатора, л 6 220 Подключение, В 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 <u>KAYMAN ПА-200-34 А</u> используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для формирования традиционных пончиков и жарки в горячем масле. Модель освещена фритюрной ванной, ручным дозатором, электронным управлением и поддонам для выкладки пончиков. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

Технические характеристики:

- Размеры ванны: 400х315х115
- Объем заливаемого масла: 8 л
- Диаметр поршня: 34 мм
- Время разогрева масла до температуры 190 °C: 25 мин
- Вес пончика: 30 гр
- Температурный режим: от 50 до 190 °C
- Кран для слива масла
- Терморегулятор в блоке упрвления
- ТЭН для нагрева ванны
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Маркировка максимального и минимального уровня в ванне
- Оригинальная конструкция дозатора, позволяющая формировать пончики правильной формы и одинаковой массы
- Дозатор легко разбирается и моется в посудомоечной машине

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