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 кваркини KAYMAN KA-500 A

Цена с НДС: 70 288 руб.

Артикул: **255081**

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 традиционных пончиков и жарки в горячем масле. Модель освещена фритюрной ванной, ручным дозатором, 2 блоками управления, электронагревателями и поддонам для выкладки пончиков. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

Технические характеристики:

- Объем заливаемого масла: 13 л
- Размер фритюрной ванны: 600x315x115 мм
- Количество одновременно приготовляемых шариков: 45
- Время разогрева масла до температуры 190 °C: 25 мин
- Габариты в упаковке: 495x745x350 мм
- Температурный режим: от 50 до 190 °C
- Кран для слива масла
- Регулировка температуры нагрева масла терморегуляторами в блоках управления
- Маркировка максимального и минимального уровня масла в ванне
- Одновременное формирование двух шариков правильной формы и одинакового веса
- Отверстия в поддоне для выкладки, позволяющие стекать излишкам фритюра обратно в ванну, что обеспечивает существенное снижение расхода масла
- Дозатор легко разбирается и моется в посудомоечной машине

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.