

**Коммерческое предложение от 19.08.2025****Аппарат пончиковый ATESY Гольфстрим-2-30-3****Цена с НДС: 70 834 руб.****Артикул: 129808****Под заказ**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Объем ванны, л</b>	16
<b>Производительность, шт/час</b>	300
<b>Емкость дозатора, л</b>	6
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	7.8
<b>Ширина, мм</b>	970
<b>Глубина, мм</b>	505
<b>Высота, мм</b>	550
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	14.8
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	16.3

Пончиковый аппарат [ATESY Гольфстрим-2-30-3](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста, двумя блоками управления с электронагревателем и поддоном для выкладки готовых пончиков. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

*В комплекте кулинарный пинцет.*

**Технические характеристики:**

- Объем заливаемого фритюра: 13 л
- Время разогрева фритюра до 190 °C: 25 мин.
- Размеры ванны: 600x315x115 мм
- Диаметр поршня (калибр): 30 мм
- Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °C, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается 2 ТЭНами
- Температура нагрева масла регулируется терморегуляторами, находящимися в блоках управления нагревом
- Фритюрная ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла
- Ручной дозатор формирует пончик стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом – с другой (готовность пончика определяется визуально, признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика)

- Дозатор позволяет формировать пончики правильной формы при любой густоте теста, обеспечивает одинаковую массу формируемых пончиков, способен работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго)
- Форма дозатора облегчает натекание теста в дозирующую головку
- Оригинальная конструкция дозатора теста разработана и запатентована компанией ATESY
- Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНах
- Прост в эксплуатации - не требует специальной квалификации персонала
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине

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

Цены указаны с учетом НДС.