COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Аппарат пончиковый ATESY Гольфстрим-2-30-3

**Цена с НДС: 68 799 руб.**

Артикул: **129808**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Объем ванны, л** | 16 |
| **Производительность, шт/час** | 300 |
| **Емкость дозатора, л** | 6 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 7.8 |
| **Ширина, мм** | 970 |
| **Глубина, мм** | 505 |
| **Высота, мм** | 550 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 14.8 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 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 °С: 25 мин.
- Размеры ванны: 600x315x115 мм
- Диаметр поршня (калибр): 30 мм
- Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °С, 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.