

Коммерческое предложение от 03.12.2025

Аппарат пончиковый ATESY Гольфстрим-1/1M-2

Цена с НДС: 53 744 руб.

Артикул: 910984



Гарантия 12 мес. Страна-производитель Россия Объем ванны. л 16 200 Производительность, шт/час 6 Емкость дозатора, л 220 Подключение, В Мощность, кВт 3.9 Ширина, мм 770 Глубина, мм 505 Высота, мм 550 Вес (без упаковки), кг 10

11

Пончиковый аппарат <u>ATESY Гольфстрим-1/1 M-2</u> используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста, блоком управления с электронагревателем и поддоном для выкладки готовых пончиков. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, корпусные детали - из легированной стали.

Вес (с упаковкой), кг

В комплект поставки входит кулинарный пинцет.

Особенности:

- Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °C, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНом
- Температура нагрева масла регулируется терморегулятором, находящимся в блоке 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 ТЭНе
- Прост в эксплуатации не требует специальной квалификации персонала
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине

Характеристики:

• Производительность пончиков: 200 шт./ч

• Макс. количество пончиков в ванне: 15 шт.

• Время приготовления пончика: 40 сек.

• Вес пончика: от 24 до 26 грамм

• Объем теста в дозаторе: 6 л

• Объем фритюрной ванны: 16 л

• Объем заливаемого фритюра: 8 л

• Рабочая температура фритюра: от 50 до 190 °C

• Время разогрева фритюра до 190 °C: 25 мин.

• Напряжение: 220 В • Мощность: 3,9 кВт

• Размер ванны: 400х315х115 мм • Габариты: 770х505х550 мм

• Bec: 10 кг

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