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-1/1М-2

Цена с НДС: 55 183 руб.

Артикул: **910984**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем ванны, л	16
Производительность, шт/час	200
Емкость дозатора, л	6
Подключение, В	220
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 ATESY Гольфстрим-1/1М-2 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.

В комплект поставки входит кулинарный пинцет.

Особенности:

- Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °С, 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: 400x315x115 мм
- Габариты: 770x505x550 мм
- Вес: 10 кг

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