

Описание товара Аппарат пончиковый кваркини

KAYMAN KA-500 A



Описание

Пончиковый аппарат кваркини **KAYMAN KA-500 A** используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле творожных шариков. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста, 2 блоками управления с электронагревателями и поддоном для выкладки готовых изделий. Все части аппарата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- 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

Дополнительные характеристики:

- Объем заливаемого масла: 13 л
- Размер фритюрной ванны: 600x315x115 мм
- Количество одновременно приготавливаемых шариков: 45
- Время разогрева масла до температуры 190 °С: 25 мин.
- Габариты в упаковке: 495x745x350 мм

Характеристики

Производительность	500 шт/час
Температурный режим	190 °С
Дозатор теста	Да
Объем ванны	23 л
Емкость дозатора	6 л
Напряжение	220 В
Мощность	7.8 кВт
Ширина	770 мм
Глубина	515 мм
Высота	670 мм
Вес (без упаковки)	14.8 кг
Вес (с упаковкой)	16.3 кг
Страна-производитель	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.