

Описание товара Аппарат пончиковый KAYMAN

ПА-200 А



Описание

Пончиковый аппарат **KAYMAN ПА-200 А** используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Модель состоит из фритюрной ванны, ручного дозатора, блока управления с электронагревателем и поддона для выкладки пончиков со специальными отверстиями для стекания излишков масла. Все части аппарата выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- Кран для слива масла
- ТЭН для нагрева ванны
- Терморегулятор в блоке управления
- Маркировка максимального и минимального уровня в ванне
- Оригинальная конструкция дозатора, позволяющая формировать пончики правильной формы и одинаковой массы

Дополнительные характеристики:

- Размеры ванны: 400х315х115
- Объем заливаемого масла: 8 л
- Время разогрева масла до температуры 190 °С: 25 мин.

Характеристики

Производительность	200 шт/час
Температурный режим	от 50 до 190 °С

Дозатор теста	Да
Объем ванны	16 л
Емкость дозатора	6 л
Напряжение	220 В
Мощность	3.9 кВт
Ширина	770 мм
Глубина	505 мм
Высота	550 мм
Вес (без упаковки)	10 кг
Вес (с упаковкой)	11 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.