

Описание товара Аппарат пончиковый КАУМАН

ПА-300-34 А



Описание

Пончиковый аппарат **КАУМАН ПА-300-34 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 с воронкообразным бункером, 2 трубчатых электронагревателей (ТЭНов) и 2 электромеханических блоков управления. Все компоненты выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Особенности:

- Регулировка температуры с помощью 2 термостатов с поворотными переключателями
- Выключатели колыбельного типа
- Светодиодные индикаторы нагрева
- Специальная решетка в ванне для предотвращения пригорания продукта на ТЭНах
- Маркировка максимального и минимального уровня фритюра в ванне
- Оригинальная конструкция дозатора для формирования продукта правильной формы и одинаковой массы из теста любой консистенции
- Съёмный легкоразборный дозатор с возможностью мойки компонентов в посудомоечной машине
- Поддон для готовой продукции со специальными отверстиями для стекания излишков масла в ванну
- Кран для слива масла
- Эргономичный дизайн

Дополнительные характеристики:

- Объем заливаемого масла: 13 л

- Диаметр поршня: 34 мм
- Габариты ванны: 600x315x115 мм

Характеристики

Напряжение	220 В
Мощность	7.8 кВт
Ширина	970 мм
Глубина	505 мм
Высота	550 мм
Вес (без упаковки)	14.8 кг
Вес (с упаковкой)	16.3 кг
Производительность	300 шт/час
Температурный режим	190 °С
Страна-производитель	Россия
Объем ванны	23 л
Емкость дозатора	6 л
Вес пончика	30 гр
Старая цена	70549
Бренд	KAYMAN

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.