Описание товара Аппарат пончиковый KAYMAN ПА-300 А

Описание

Пончиковый аппарат **KAYMAN ПА-300 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 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 упрвления
- Маркировка максимального и минимального уровня в ванне
- Оригинальная конструкция дозатора, позволяющая формировать пончики правильной формы и одинаковой массы

Дополнительные характеристики:

- Объем заливаемого масла: 13 л
- Время разогрева масла до температуры 190 °С: 25 мин.

Характеристики

Производительность	300 шт/час
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Дозатор теста	Да

Объем ванны	23 л
Емкость дозатора	6 л
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
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.