

# 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 °C: 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](http://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.