COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Аппарат Кваркини ATESY KA-350-01



Цена с НДС: 57 063 руб.

Артикул: **351490**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем ванны, л	16
Производительность, шт/час	350
Емкость дозатора, л	6
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.9
Ширина, мм	400
Глубина, мм	315
Высота, мм	115
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11

Аппарат Кваркини ATESY KA-350-01 используется на предприятиях общественного питания и торговли для формования и приготовления во фритюре нежных творожных шариков с различными наполнителями, известных как кваркини. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста и блоком управления с электронагревателем. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, корпусные детали - из легированной стали.

Особенности:

- Жарка кваркини происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °С, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается ТЭНом
- Температура нагрева масла регулируется терморегулятором, находящимся в блоке управления нагревом
- Фритюрная ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла
- Ручной дозатор формирует кваркини стандартного размера и веса, который падает в разогретое масло и поджаривается до готовности с одной стороны, а после переворачивания его кулинарным пинцетом – с другой (готовность кваркини определяется визуально, признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности кваркини)
- Форма дозатора облегчает натекание теста в дозирующую головку
- Оригинальная конструкция дозатора теста разработана и запатентована компанией ATESY
- Специальный поддон для выкладки готовых кваркини позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Прост в эксплуатации - не требует специальной квалификации персонала
- Съемный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине

Характеристики:

- Диаметр кваркини: от 35 до 40 мм
- Вес кваркини: от 24 до 25 грамм
- Объем теста в дозаторе: 6 л
- Объем фритюрной ванны: 16 л
- Объем заливаемого фритюра: 8 л
- Рабочая температура фритюра: от 50 до 190 °С
- Время разогрева фритюра до 190 °С: ? 25 мин.
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 3,9 кВт
- Размер ванны: 400х315х115 мм
- Габариты при установленном дозаторе и поддоне: 770х515х670 мм
- Вес: 10 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.