COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-200-34 А

Цена с НДС: 54 401 руб.

Артикул: **662100**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Объем ванны, л	16
Производительность, шт/час	200
Емкость дозатора, л	6
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.9
Ширина, мм	770
Глубина, мм	505
Высота, мм	550
Вес (без упаковки), кг	10
Вес (с упаковкой), кг	11

Пончиковый аппарат KAYMAN ПА-200-34 А используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для формирования традиционных пончиков и жарки в горячем масле. Модель освещена фритюрной ванной, ручным дозатором, электронным управлением и поддонам для выкладки пончиков. Материал изделия - высококачественная нержавеющая сталь AISI 430.

Технические характеристики:

- Размеры ванны: 400x315x115
- Объем заливаемого масла: 8 л
- Диаметр поршня: 34 мм
- Время разогрева масла до температуры 190 °С: 25 мин
- Вес пончика: 30 гр
- Температурный режим: от 50 до 190 °С
- Кран для слива масла
- Терморегулятор в блоке упрвления
- ТЭН для нагрева ванны
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНе
- Маркировка максимального и минимального уровня в ванне
- Оригинальная конструкция дозатора, позволяющая формировать пончики правильной формы и одинаковой массы
- Дозатор легко разбирается и моется в посудомоечной машине

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