

**Аппарат пончиковый АТЕSY
ГОЛЬФСТРИМ-2М-2**



(Цена со склада в г.Москва)

63 503 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пончиковый аппарат АТЕSY (АТЕСИ) Гольфстрим-2М-2 используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Фритюрная ванна представляет собой сварную емкость с краном для слива масла. Справа на ванне установлен поддон для выкладки готовых изделий. Поддон имеет специальные отверстия, благодаря которым излишний фритюр с продукта стекает обратно во фритюрную ванну. Блок управления включает в себя терморегулятор и трубчатый электронагреватель (ТЭН). Оборудование выполнено из пищевой нержавеющей стали. В комплект поставки входит кулинарный пинцет.

Особенности: Возможность регулировать вес пончика Вакуумная запатентованная головка дозатора формирует пончик правильной формы Фторопластовый поршень дозатора препятствует подпеканию на нем теста во время работы Специальная решетка в ванне препятствует попаданию на ТЭНы остатков теста Независимое включение 2 блоков нагрева Дозатор теста, установленный над фритюрной ванной на специальном кронштейне, имеет уникальную головку для изготовления пончиков и позволяет: Формировать пончики правильной формы при любой густоте теста Обеспечить одинаковую массу формируемых пончиков Работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго) Маркировка уровня масла (min, max) В течение приготовления пончик нужно перевернуть Съёмный дозатор легко разбирается и моется в посудомоечной машине

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	2499
Производитель	АТЕSY (Атеси)
Страна производитель	Россия
Габариты, мм (ДхШхВ)	970x505x550
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	7,8
Производительность, шт/час	300
Масса пончика, г	20
Объем фритюра на емкость, л	10
Объем емкости, л	16
Вес нетто, кг	15
Код производителя	302690
Статус в Москве	снят с производства
Стоимость доставки по Москве	600