

## Коммерческое предложение от 25.04.2025

Наименование товара: Аппарат пончиковый АТЕSY Гольфстрим-2-30-3

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/apparaty-dlya-prigotovleniya-ponchikov/apparat\\_ponchikovyj\\_atesy\\_golfstrim\\_2\\_30\\_3](https://prom-katalog.ru/catalog/apparaty-dlya-prigotovleniya-ponchikov/apparat_ponchikovyj_atesy_golfstrim_2_30_3)



### Описание

Пончиковый аппарат **АТЕSY Гольфстрим-2-30-3** используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготовления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста, 2 блоками управления с электронагревателями и поддоном для выкладки готовых пончиков. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали.

В комплект поставки входит кулинарный пинцет.

### **Особенности:**

- Жарка пончиков происходит в масле (фритюре) при температуре 190 °С, для чего масло заливается во фритюрную ванну и нагревается 2 ТЭНами
- Температура нагрева масла регулируется терморегуляторами, находящимися в блоках управления нагревом
- Фритюрная ванна имеет маркировку уровня масла (max и min) и кран для слива масла
- Ручной дозатор формирует пончик 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 пончика определяется визуально, признаком готовности служит ярко-золотистая корочка на поверхности пончика)

- Дозатор позволяет формировать пончики правильной формы при любой густоте теста, обеспечивает одинаковую массу формируемых пончиков, способен работать на пончиковых смесях (тип Теграл Ринго)
- Форма дозатора облегчает натекание теста в дозирующую головку
- Оригинальная конструкция дозатора теста разработана и запатентована компанией ATESY
- Специальный поддон для выкладки готовых пончиков позволяет излишкам масла стекать обратно в ванну, тем самым существенно снижая расход масла
- Специальная решетка в ванне препятствует пригоранию продукта на ТЭНах
- Прост в эксплуатации - не требует специальной квалификации персонала
- Съёмный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине

#### **Дополнительные характеристики:**

- Объем заливаемого фритюра: 13 л
- Время разогрева фритюра до 190 °С: 25 мин.
- Размеры ванны: 600х315х115 мм
- Диаметр поршня (калибр): 30 мм

#### **Характеристики**

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Производительность   | 300 шт/час      |
| Температурный режим  | от 50 до 190 °С |
| Дозатор теста        | Да              |
| Объем ванны          | 23 л            |
| Емкость дозатора     | 6 л             |
| Вес пончика          | 20 гр           |
| 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 носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.