

## Аппарат пончиковый АТЕSY Гольфстрим-1/1М-2

Пончиковый аппарат **АТЕSY Гольфстрим-1/1М-2** используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования и приготвления в разогретом масле пончиков традиционной формы. Модель оснащена фритюрной ванной, ручным дозатором теста, блоком управления с электронагревателем и поддоном для выкладки готовых пончиков. Все части аппарата, контактирующие с продуктами питания, изготовлены из пищевой нержавеющей стали, корпусные детали - из легированной 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 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 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 АТЕSY
- 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 ТЭНе
- Прост в эксплуатации - не требует специальной квалификации персонала
- Съёмный дозатор теста из нержавеющей стали легко разбирается и моется в посудомоечной машине

**Цена: 35190 руб.**

Характеристики	
Вес	10 кг
Габариты	770x505x550 мм

Характеристики	
Мощность	3,9 кВт
Напряжение	220 В
Вес пончика	от 24 до 26 грамм
Размер ванны	400x315x115 мм
Объем фритюрной ванны	16 л
Объем теста в дозаторе	6 л
Объем заливаемого фритюра	8 л
Время приготовления пончика	40 сек.
Рабочая температура фритюра	от 50 до 190 °С
Производительность пончиков	200 шт./ч
Время разогрева фритюра до 190 °С	25 мин.
Макс. количество пончиков в ванне	15 шт.

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**