

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Аппарат Кваркини ATESY KA-350-01****Цена с НДС: 47 490 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 формирования 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 °C
- Время разогрева фритюра до 190 °C:  $\approx$  25 мин.
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 3,9 кВт
- Размер ванны: 400x315x115 мм
- Габариты при установленном дозаторе и поддоне: 770x515x670 мм
- Вес: 10 кг

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.