

# Фритюрницы для берлинских пончиков VN

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [mnw@nt-rt.ru](mailto:mnw@nt-rt.ru) || сайт: <https://matina.nt-rt.ru/>



## BN - фритюрницы для пончиков

Серия BN включает в себя некоторые модели фритюрниц для пончиков. Для более подробной информации посмотреть представленную таблицу.

- Точный контроль температуры масла: 40 - 200 °C;
- Конструкция из нержавеющей стали - съёмная, внутреннее пространство с округленными краями - лёгкий доступ для очистки;
- Избыточный пар при брожении - обеспечивает сокращение времени брожения и особое качество продуктов;
- Размеры масляной ванны:
  - 500 x 300 мм, для BN10;
  - 500 x 600 мм, для BN20.

Модель	BN10	BN20	BN35
Объём	10 л	20 л	35 л
Питание	230 В	400 В	400 В
Установленная мощность	2,1 кВт	4,2 кВт	6,3 кВт
Размеры	650 x 680 x 250 мм	650 x 680 x 250 мм	760 x 1.050 x 1.070 мм

Принадлежности	Действительно для	Характеристики
Мобильная стойка	Всех моделей	Нержавеющая сталь, высота 750 мм (в том числе ролики 65 мм)
Цифровой контроль температуры + выставление времени	Всех моделей	-
1 сито + складной капельный дозатор	Всех моделей	Нержавеющая сталь
Палетка для пончиков	Расстойная камера	Алюминий+тефлон, 500x500 мм
Мобильная стойка для ожидающих лотков	Всех моделей	16 уровней, нержавеющая сталь

Оборудование, сертифицированное и маркированное CE



## Инжектор для впрыскивания начинки

*Для заполнения пончиков, круассанов и других пекарных изделий с максимальной скоростью и точностью.*

Модели:

- ручным действием, сделанные из алюминия. Воронка, вал, поршень, рычаг и винтовое крепление - изготовлены из нержавеющей стали;
- насосом с электронным управлением. Не обязательно, разнообразный ассортимент воронок и принадлежностей для дозировки или заполнения разных продуктов.

Модель	контроль: ручной	контроль: ручной	контроль: электронный
Объём воронки	2 л	5,2 л	5,5 л
Регулировка	1 – 30 г	1 – 60 г	1 – 99 г
Размеры	250 x 200 x 440 мм	370 x 260 x 520 мм	172 x 391 x 610 мм
Код	5012001	5012002	5012003



## Фритюрница с расстоечным шкафом для пончиков MATINA BN20+D5050

Артикул: 32960

Фритюрница с расстоечным шкафом для одновременного приготовления 20 пончиков или берлинеров.

Электронная панель управления с термостатом от 0 до 185 градусов Цельсия, таймером обратного отсчета от 0 до 999 сек, счетчиком порций.

Ванна фритюрницы из нержавеющей стали.

Легкосъемные элементы и закругленные края ванны для удобной очистки.

Ванна для масла объемом 20 л, размером 50\*60 см.

Холодная зона.

Время обжарки пончиков с одной стороны  $\approx$  4 минуты.

Фритюрница установлена на расстоечный шкаф (мод 301).

Стеклянная дверь для контроля за процессом расстойки.

Время расстойки теста  $\approx$  30 минут.

Аналоговый термостат расстоечного шкафа от 20 до 80 градусов.

Устанавливается на колесах с тормозами.

Боковая дренажная полка (мод 304) для удобной выгрузки корзины с пончиками из фритюрницы.

Корзина для пончиков с системой одновременного переворота (мод 306).

Комплект из 6 противней (мод 307) для расстоечного шкафа.

В комплект поставки входят перечисленные выше аксессуары (модели 301, 304, 306, 307).

Бренд..... MATINA

Страна..... Румыния

Мощность, кВт. .... 5

Длина упаковки, см..... 61

Ширина упаковки, см..... 81

Высота упаковки, см..... 143

Требует монтажа ..... Нет

Срок гарантии ..... 24 месяца

Глубина, см. .... 68

Ширина, см. .... 128  
Высота, см. .... 94  
Напряжение ..... 380/3/50  
Функция автоподъема корзин ..... нет  
Количество ванн ..... 1  
Подключение ..... электрическое  
Установка ..... напольная  
Приготовление ..... традиционное  
Объем ванны ..... от 16 до 22  
Вес брутто, кг ..... 45



## Фритюрница настольная для пончиков MATINA BN20

Артикул: 32955

Фритюрница настольная для одновременного приготовления 20 пончиков или берлинеров. Аналоговый термостат для установки температуры масла от 40 до 200 градусов Цельсия. Ванна из нержавеющей стали.

Легкосъемные элементы и закругленные края ванны для удобной очистки.

Ванна для масла объемом 20 л, размером 50\*60 см.

Холодная зона.

Приблизительное время обжарки пончиков с одной стороны - 4 минуты.

Дополнительно поставляется расстоечный шкаф (мод 301), боковая дренажная полка (мод 304), корзина для пончиков с системой одновременного переворота (мод 306), комплект противней для расстоечного шкафа (мод 307), электронная панель управления (мод 302), нейтральный стенд (мод 303), корзина для фритюрницы (мод 311), тележка-шпилька (мод 312) и пр.

Бренд.....	MATINA
Страна.....	Румыния
Мощность, кВт. ....	4.2
Длина упаковки, см.....	68
Ширина упаковки, см.....	128
Высота упаковки, см.....	94
Требуется монтажа .....	Нет
Срок гарантии .....	24 месяца
Глубина, см. ....	65
Ширина, см. ....	68
Высота, см. ....	25
Напряжение .....	380/3/50
Функция автоподъема корзин .....	нет
Количество ванн .....	1
Подключение.....	электрическое

Установка ..... настольная

Приготовление ..... традиционное

Объем ванны ..... от 16 до 22



## Расстоечный шкаф к фритюрнице для пончиков BN20 MATINA 301

Артикул: 32956

Расстоечный шкаф для пончиков для установки под фритюрницу BN20.  
Стеклопанель для контроля за процессом расстойки.  
Приблизительное время расстойки теста около 30 минут.  
Аналоговая панель управления.  
Устанавливается на колесах с тормозами.

Бренд.....	MATINA
Страна.....	Румыния
Мощность, кВт. ....	0.8
Требуется монтаж .....	Нет
Срок гарантии .....	24 месяца
Напряжение .....	220/1/50



## Противень для расстоечного шкафа для пончиков 301 MATINA 307

Артикул: 32959

Противень для расстаивания пончиков в расстоечном шкафу (мод. 301) и последующей одновременной загрузки пончиков во фритюрницу BN20. Размер противня 50\*50 см.

4 перекидных лотка для пончиков изготовлены из перфорированного алюминия.

Приблизительная загрузка лотка 4-5 пончика.

Ручное опрокидывание лотков.

Бренд..... MATINA

Страна..... Румыния

Требует монтажа ..... Нет

Срок гарантии ..... 24 месяца

Глубина, см. .... 50

Ширина, см. .... 50



## **Полка дренажная боковая к фритюрнице для пончиков BN20 MATINA 304**

Артикул: 32957

Полка боковая для удобной выгрузки корзины с пончиками из фритюрницы.  
Наклонная структура полки для сбора излишка масла с пончиков в танк фритюрницы.

Бренд..... MATINA

Страна..... Румыния

Требует монтажа ..... Нет

Срок гарантии ..... 24 месяца



## Корзина к фритюрнице для пончиков BN20 MATINA 306

Артикул: 32958

Корзина для пончиков с системой одновременного переворота пончиков во фритюрнице BN 20.  
Пластифицированные термоизолированные ручки.  
Рычаг для одновременного переворота люлек.  
Корзина полностью изготовлена из нержавеющей стали.

Бренд..... MATINA

Страна..... Румыния

Требует монтажа ..... Нет

Срок гарантии ..... 24 месяца



## Характеристики оборудования

Технические данные и производительность

Технические данные / Тип	BN 10-D	BN 20-D	BN 35-D
Поверхность выпечки (мм)	300 x 500	600 x 500	600 x 800
Производительность (пончики час)	100	200	350
Электропитание (V)	230	400	400
Мощность нагрузки (кВт)	2,1 + 0,8	4,2 + 0,8	6,3 + 1,6
Внешние размеры (мм)	650x680x950	650x680x950	650x880x1.020



## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(727)345-47-04

**Беларусь** +(375)257-127-884

**Узбекистан** +998(71)205-18-59

**Киргизия** +996(312)96-26-47

эл.почта: [mnw@nt-rt.ru](mailto:mnw@nt-rt.ru) || сайт: <https://matina.nt-rt.ru/>