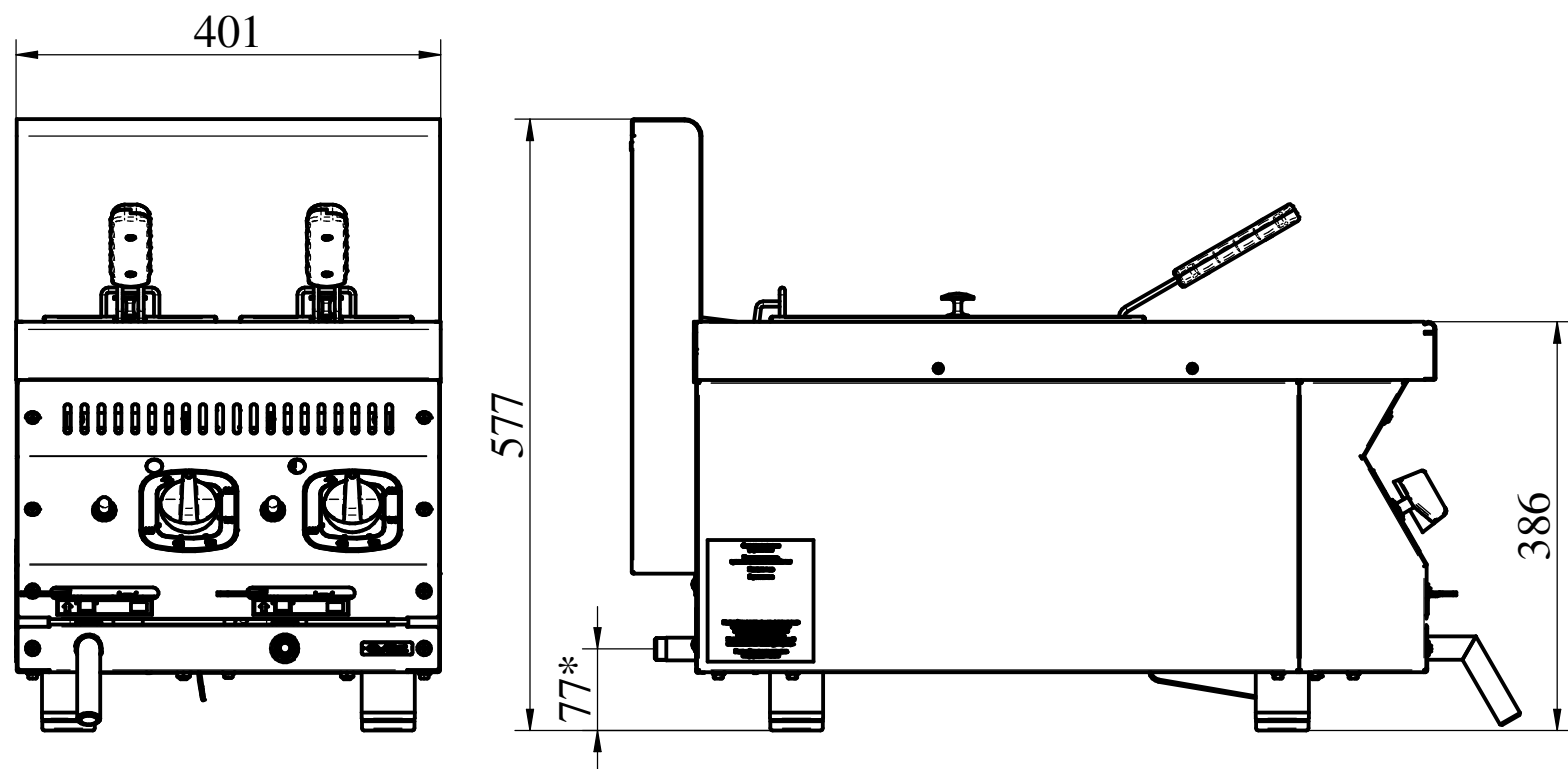


Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.2Н



Газовая фритюрница кухонная типа ГФК

предназначена для жарки во фритюре картофеля, рыбы и других кулинарных и кондитерских изделий.

Используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

Все элементы конструкции выполнены из высококачественной нержавеющей стали. Изделие имеет плавную регулировку температуры в диапазоне 110-190°C. Фритюрница имеет устройство контроля пламени и ручной пьезорозжиг. В комплекте съемные форсунки под сжиженный газ. Слив осуществляется из крана расположенного на передней панели.

Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.

* - подвод газа

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
1	Код изделия	1965	
2	Полная мощность, кВт	2x5,5=11	
3	Количество горелок	2	
4	Расход газа	природный, м ³ /ч	1,164
5		сжиженный, кг/ч	0,868
6	Давление газа, Па	природный	1961
7		сжиженный	2942
8	Вместимость ванны, дм ³	2x10,5=21	
9	Количество продукта загружаемого в ванну, кг	2x0,6=1,2	
10	Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг	2x6,5=13	
11	Регулирование температуры масла в ванне, °С	110-190	
12	Время разогрева масла до рабочей температуры 190°C, мин, не более	18	
13	Размеры корзин ДхШхВ, мм	295x120x105	
14	Полезный размер ванн ДхШхВ, мм	336x146x106	
15	Масса, кг	45	