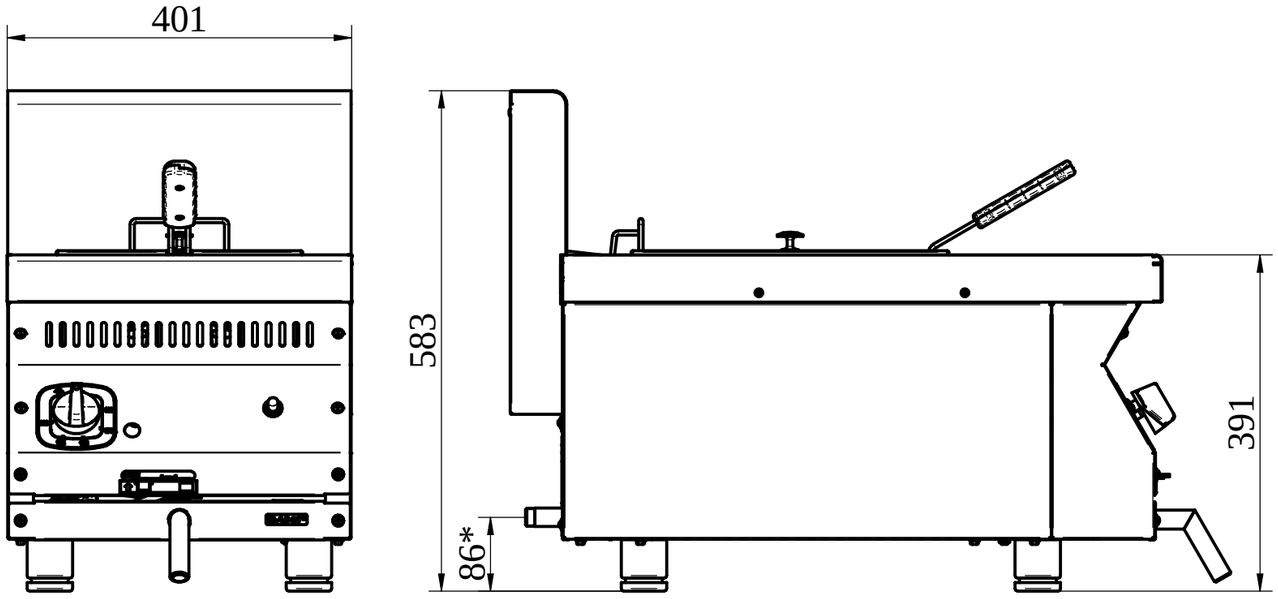
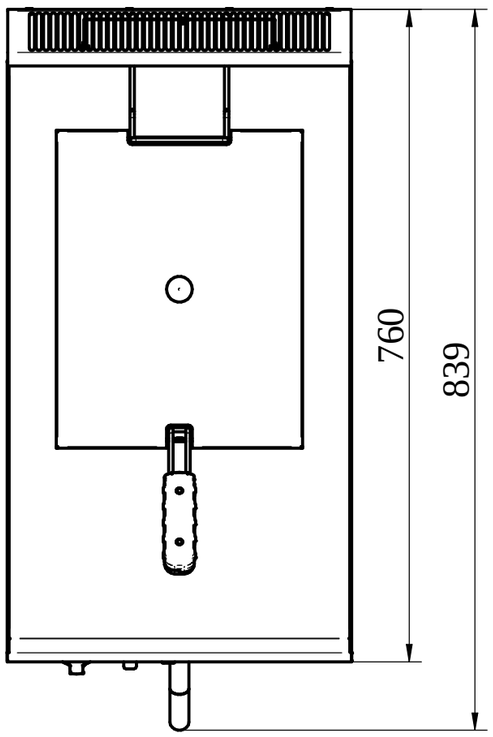
Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.1Н





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°С. 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		802025
2	Полная мощность, кВт		8
3	Количество горелок		2
4	Расход газа	природный, м³/ч	0,846
5		сжиженный, кг/ч	0,632
6	Давление газа, Па	природный	1961
7		сжиженный	2942
8	Вместимость ванны, дм³		15,5
9	Количество продукта загружаемого в ванну, кг		1
10	Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг		10
11	Регулирование температуры масла в ванне, °С		110-190
12	Время разогрева масла до рабочей температуры 190°С, мин, не более		15
13	Размеры корзины ДхШхВ, мм		312х195х125
14	Полезный размер ванны ДхШхВ, мм		350х220х130
15	Масса, кг		40