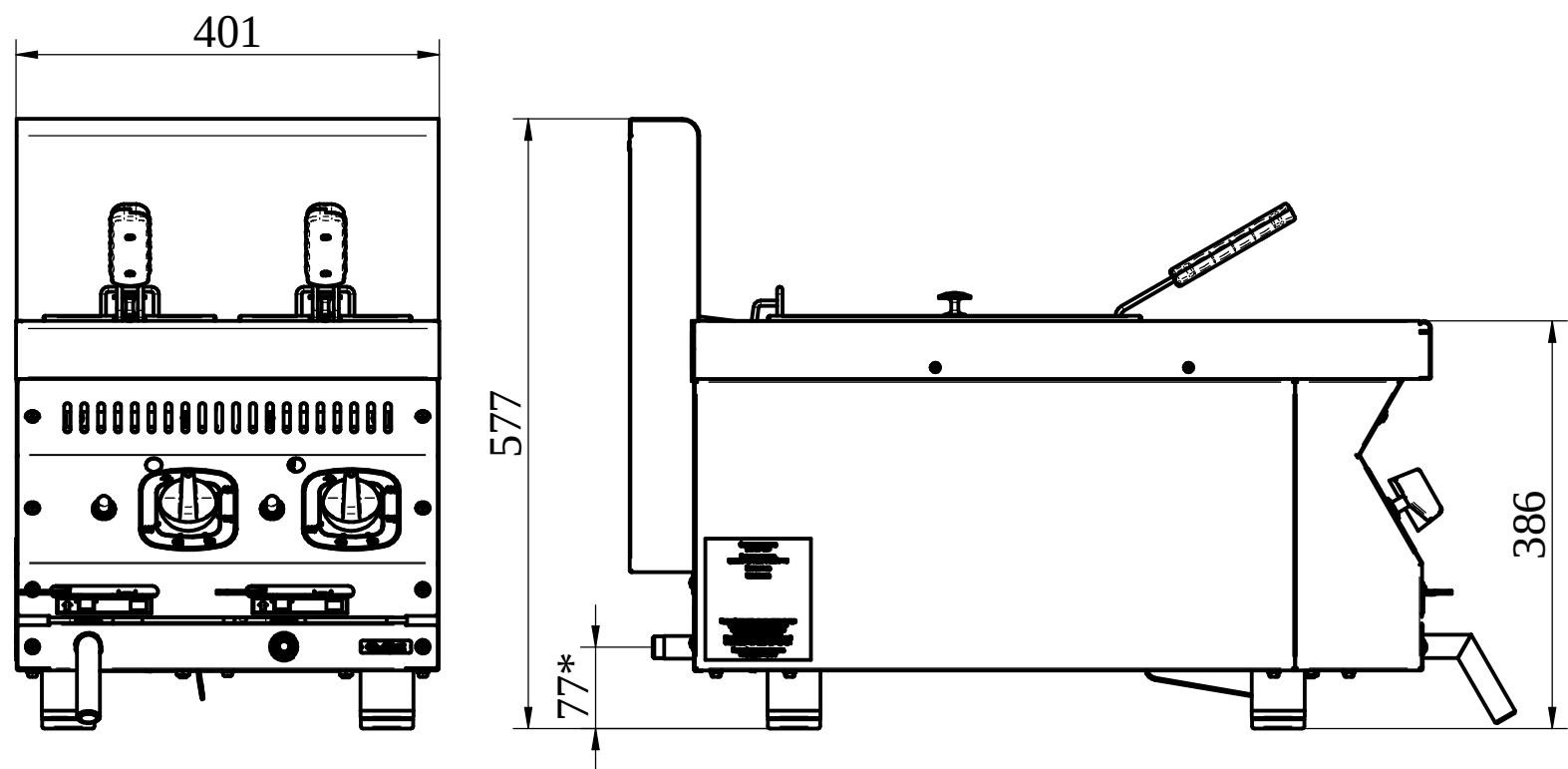
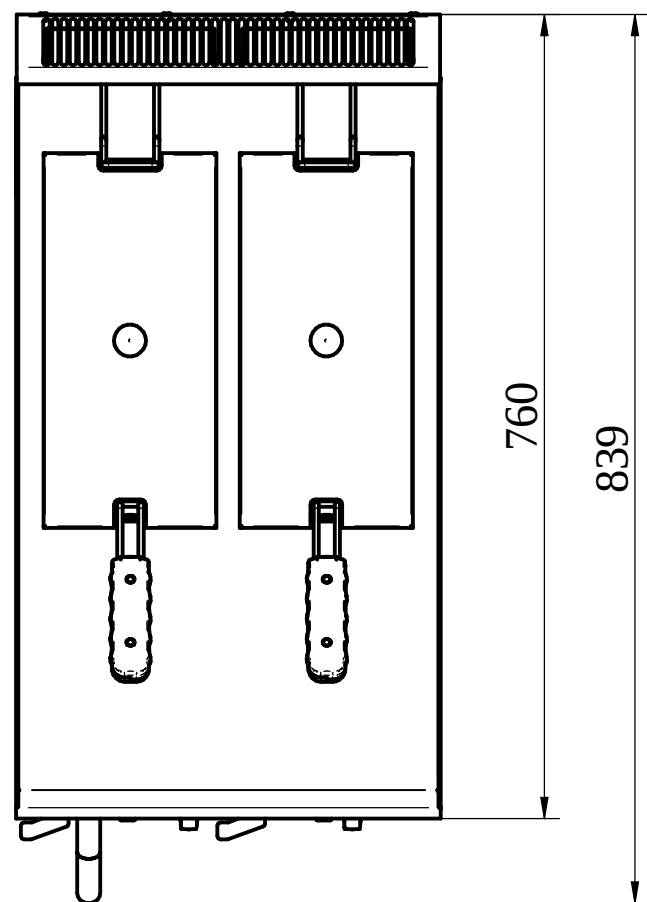


Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.2Н



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, м³/ч	1,164
5		сжиженный, кг/ч	0,868
6	Давление газа, Па	природный	1961
7		сжиженный	2942
8	Вместимость ванны, дм³		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, °C		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