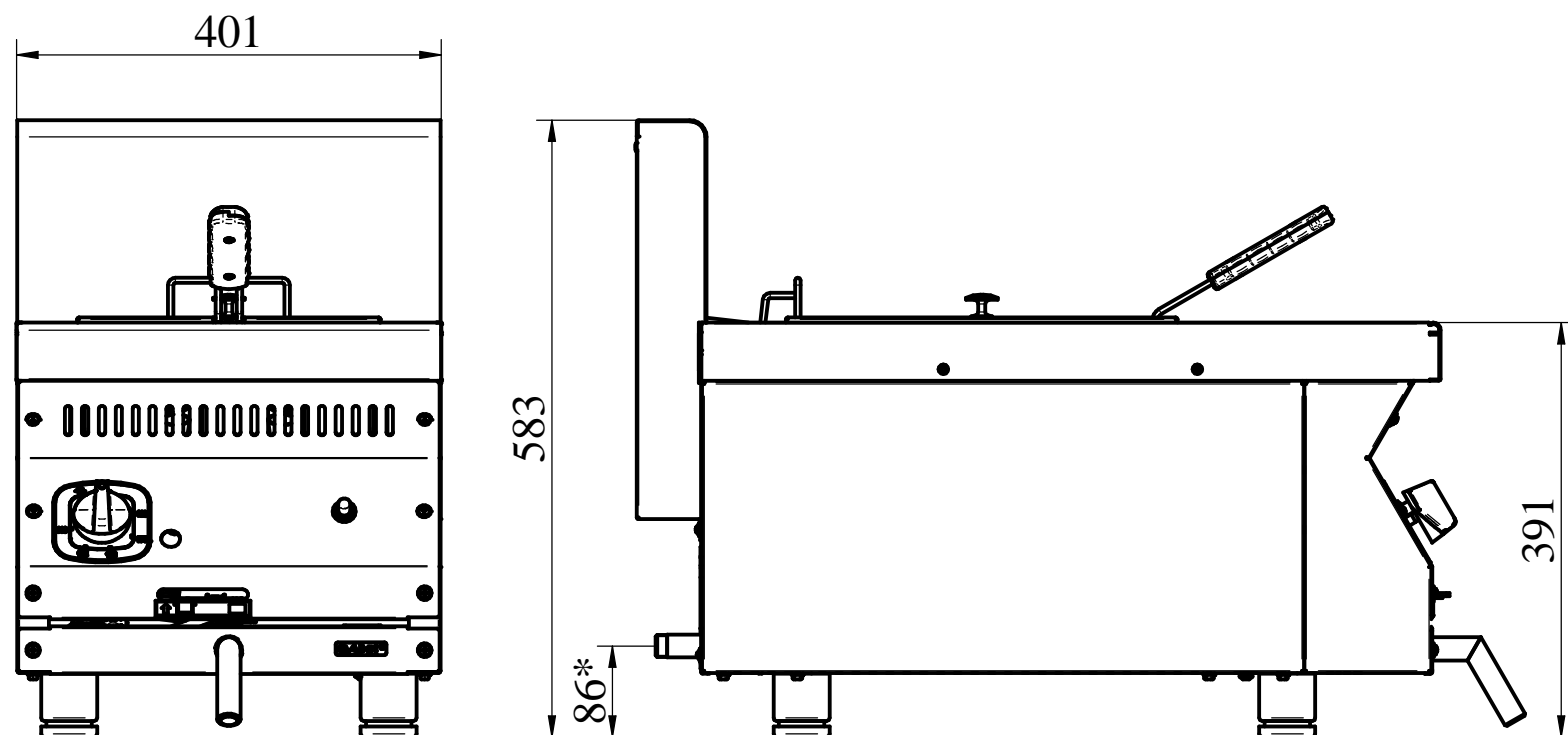


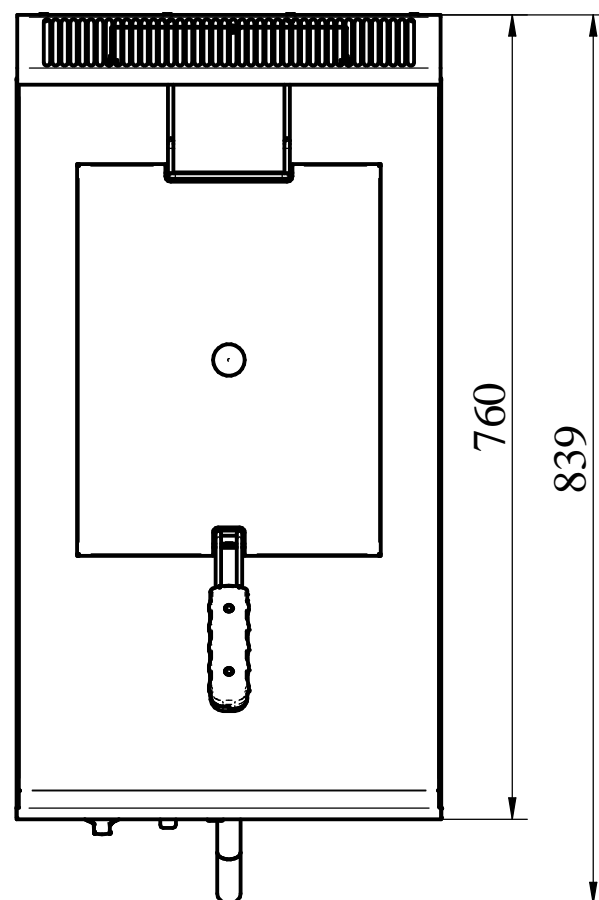
Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.1Н



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°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	802025	
2	Полная мощность, кВт	8	
3	Количество горелок	2	
4	Расход газа	природный, м ³ /ч	0,846
5		сжиженный, кг/ч	0,632
6	Давление газа, Па	природный	1961
7		сжиженный	2942
8	Вместимость ванны, дм ³	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°C, мин, не более	15	
13	Размеры корзины ДхШхВ, мм	312x195x125	
14	Полезный размер ванны ДхШхВ, мм	350x220x130	
15	Масса, кг	40	