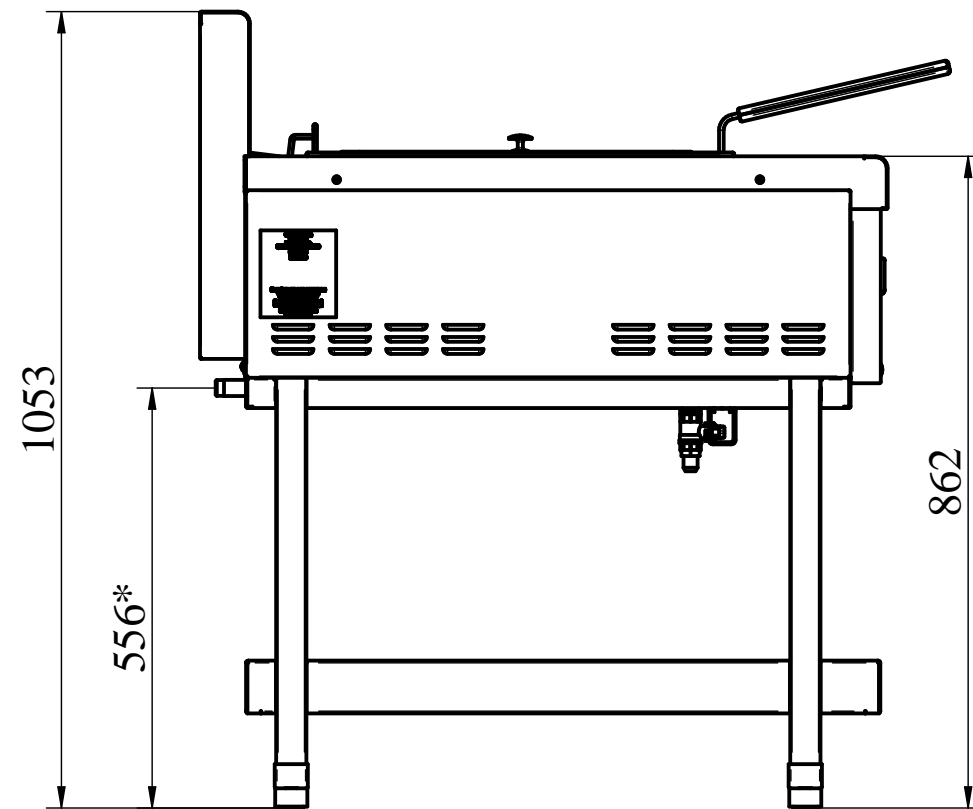
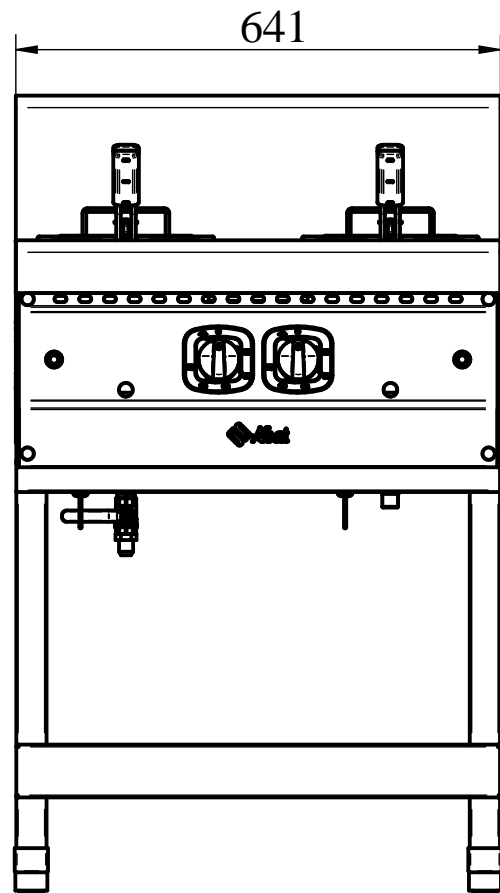


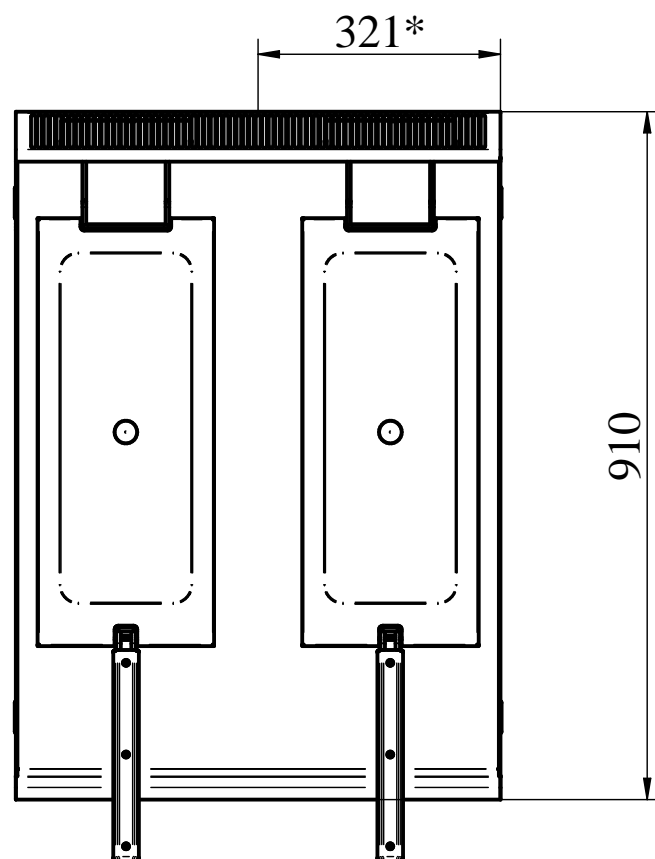
Газовая фритюрница кухонная ГФК-90.2П



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 дне. Фритюрница имеет регулируемые по высоте ножки.

* - подвод газа

Технические характеристики



п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
1	Код изделия	802029	
2	Полная мощность, кВт	2x10=20	
3	Количество горелок	4	
4	Расход газа	природный, м ³ /ч	2,116
5		сжиженный, кг/ч	1,577
6	Давление газа, Па	природный	1961
7		сжиженный	2942
8	Вместимость ванны, дм ³	2x24,5=49	
9	Количество продукта загружаемого в ванну, кг	2x1,8=3,6	
10	Масса масла, заливаемая до максимального уровня, кг	2x16,5=33	
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	507x190x105	
14	Полезный размер ванн ДхШхВ, мм	548x216x106	
15	Масса, кг	73	