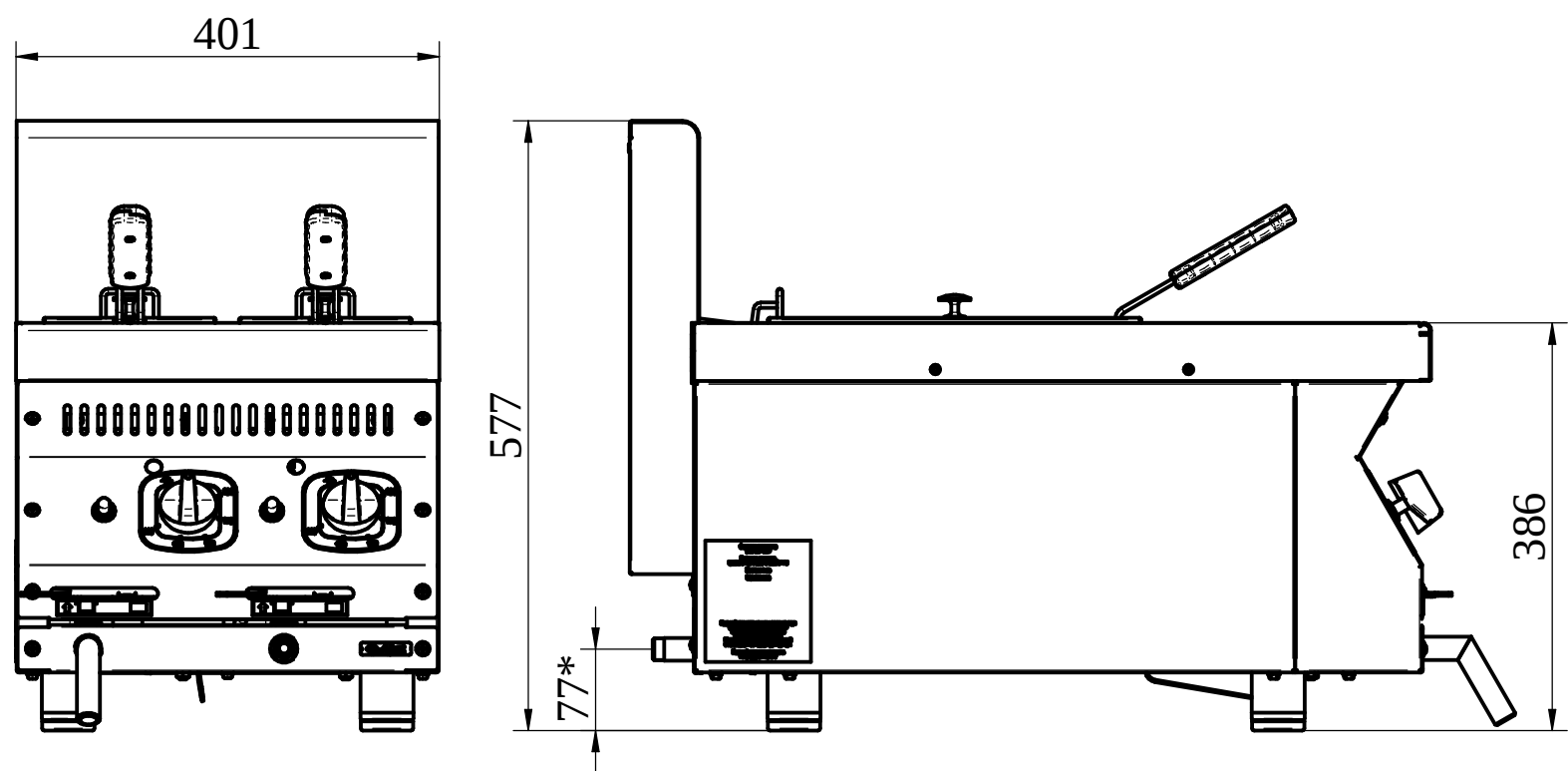
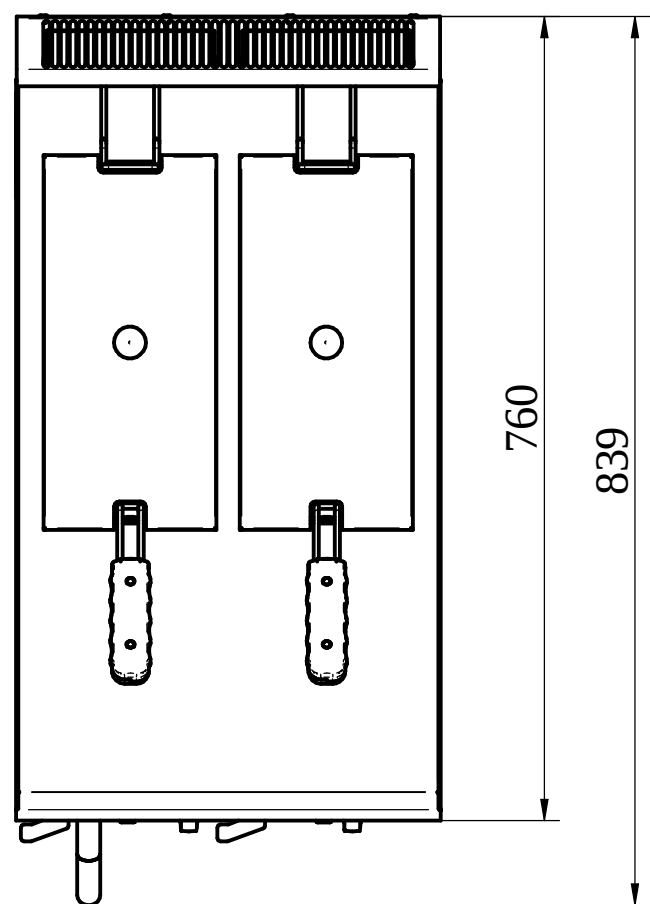


# Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.2Н



**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                 |