

Описание товара Фритюрница Abat ГФК-40.2Н



Описание

Фритюрница **Abat ГФК-40.2Н** предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена газ-контролем, пьезорозжигом, лотком для сбора масла и регулируемые по высоте ножками.

Облицовка и боковые панели выполнены из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм, задняя обшивка - из крашеного оцинкованного металла толщиной 1 мм.

В комплект поставки входят 2 съемные форсунки под сжиженный газ.

Дополнительные характеристики:

- Расход газа:
 - Природный: 1,164 м³/ч
 - Сжиженный: 0,868 кг/ч
- Размер корзины: 295x120x105 мм
- Размер ванны: 336x146x106 мм
- Максимальное количество масла: 15 кг
- Максимальное количество продукта в одну корзину: 0,6 кг
- Максимальная одновременная загрузка продукта: 1,2 кг
- Время разогрева масла до 190 °С: 18 мин.

Характеристики

Установка	настольная
Подключение	газ
Количество ванн	2
Объем одной ванны	10.5 л

Общий объем фритюрного масла	21 л
Линия 700	Да
Температурный режим	от 110 до 190 °С
Кран для слива масла	Да
Мощность	11 кВт
Ширина	401 мм
Глубина	839 мм
Высота	583 мм
Вес (без упаковки)	45 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.