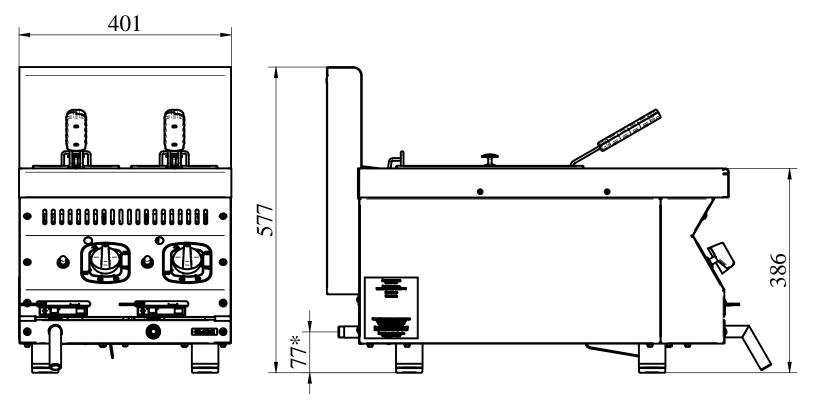
## Газовая фритюрница кухонная ГФК-40.2Н



## 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°С. 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.

Величина параметра

2x5,5=11

2

1,164

0,868

1961

2942

2x10,5=21

2x0,6=1,2

2x6,5=13

110-190

18

295x120x105

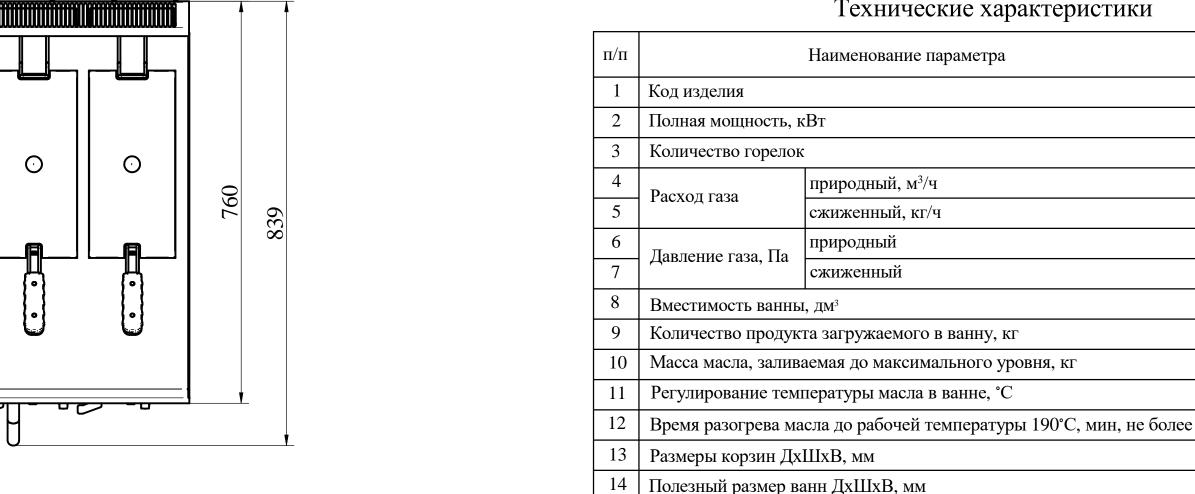
336x146x106

45

1965

\* - подвод газа

## Технические характеристики



Масса, кг