

## Фритюрница Abat ГФК-40.2H

Фритюрница \*\*Abat ГФК-40.2H\*\* 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 регулируемыми по высоте ножками.

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

В комплект поставки входят 2 съемные форсунки под

...

Полное описание читайте на странице товара: https://alfaprom.org/product/fritiurnitsa-abat-gfk-40-2n/

Цена: 184910.00 руб.



Характеристики	
Высота	583 мм
Ширина	401 мм
Глубина	839 мм
Линия 700	True
Мощность	11 кВт
Природный	1,164 м3/ч
Сжиженный	0,868 кг/ч
Установка	настольная



Расход газа	
	Природный 1,164 м3/ч Сжиженный: 0,868 кг/ч
Подключение	газ
Размер ванны	336х146х106 мм
Размер корзины	295х120х105 мм
Количество ванн	2
Вес (без упаковки)	45 кг
Объем одной ванны	10.5 л
Кран для слива масла	True
Температурный режим	от 110 до 190 °C
Страна-производитель	Россия
Общий объем фритюрного масла	21 л
Время разогрева масла до 190 °C	18 мин.
Максимальное количество масла	15 кг
Максимальная единовременная загрузка продукта	1,2 кг
Максимальное количество продукта в одну корзину	0,6 кг

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - <u>YouTube</u>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг**, **Альфамобиль**, **АРЕНЗА-ПРО**, **ЧЕЛИНДЛИЗИНГ**, **ФЕРА**, **Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают известные компании федерального масштаба.