

Фритюрница Abat ГФК-40.2Н

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.

Цена: 122900 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	336x146x106 мм
Размер корзины	295x120x105 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 °С
Страна-производитель	Россия

Характеристики

Общий объем фритюрного масла	21 л
Время разогрева масла до 190 °С	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 - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23