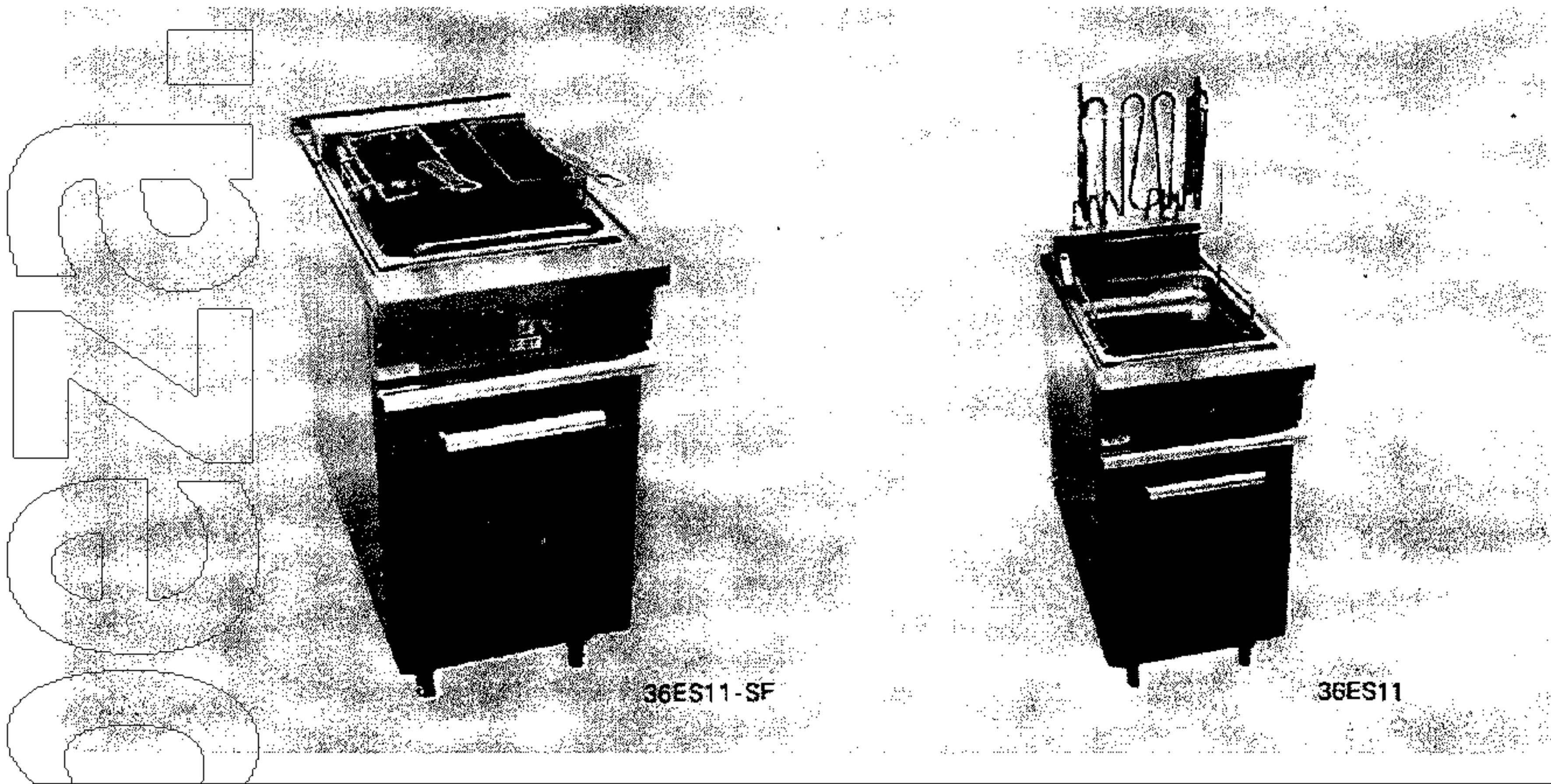


GARLAND®

A WELBILT Company

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА С ШИРИНОЙ СТОЛА 18 ДЮЙМОВ



РАБОЧИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Модель 36ES11 мощностью 12 кВт удовлетворяет требованиям, предъявляемым к стандартным профессиональным фритюрницам.

Модель 36ES11-SF мощностью 16 кВт обеспечивает сверхбыстрый разогрев и восстановление жира, что позволяет использовать её для поточного производства пищевой продукции в крупных объёмах.

Модель мощностью 16 кВт осуществляет нагрев фритюра до 350°F ($\approx 177^{\circ}\text{C}$) менее чем за 5 минут и способна производить 640 двухунцевых ($\approx 56,69$ г) порций жаренного картофеля в час (при жарке из сырого состояния до готового). Модель мощностью 12 кВт разогревает жир до 350°F ($\approx 177^{\circ}\text{C}$) за 6,5 минут и способна производить 480 двухунцевых порций жаренного картофеля в час (при жарке из сырого состояния до готового).

ЖАРОЧНАЯ ВАННА

Обе фритюрницы оснащены глубокой цельной жарочной ванной из стали с никелевым покрытием вместимостью 30 фунтов ($\approx 13,6$ кг). В ванной имеется холодная зона, в которой происходит осаждение упавших частичек продукта, что позволяет продлить срок службы фритюра и получить более качественные готовые блюда. Ванна фритюрниц мощностью 12 и 16 кВт может иметь сливной кран, который поставляется дополнительно.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Погруженные трубчатые электронагреватели (ТЭНы) с инколоевым покрытием имеют форму, обеспечивающую равномерный нагрев жира по сторонам, сзади и снизу жарочной ванны. Это обеспечивает необходимые условия для восстановления исходных свойств жира путем доливки его свежей порции.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Органы управления из соображений безопасности и удобства располагаются спереди и защищаются от попадания брызг жира козырьком стола.

Желтый индикатор загорается при включении тумблера питания. Красный индикатор включается вместе с ТЭНами при срабатывании терmostата. Также в стандартную компоновку фритюрницы входят ограничительный термостат и цепь контроля безопасности.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ИЗМЕНЯТЬ СПЕЦИФИКАЦИИ НА ДАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ СО СВОЕЙ СТОРОНЫ.

ОЧИСТКА

Новая система подъёма и фиксации ТЭНов позволяет поднимать и опускать ТЭНы с целью их очистки – отложения на трубках нагревательных элементов могут быть выжжены путем поднятия ТЭНов и поворота ручки терmostата в положение нагрева. Поднятые ТЭНы позволяют легко снять и установить обратно жарочную ванну фритюрницы. Прёёмы в столе под жарочную ванну и поворотное крепление ТЭНов перекрываются по периметру внахлест загнутыми кромками соответственно ванны и крепления шириною 7,93 мм. Это позволяет предотвратить попадание жира внутрь корпуса фритюрницы. Брызги жира беспрепятственно удаляются тряпкой с поверхности стола.

ОТДЕЛКА

В стандартном исполнении лицевая и верхняя часть фритюрницы изготавливаются из нержавеющей стали, а боковые стены покрываются эмалью чёрного цвета. Также в стандартную компоновку фритюрницы входят сдвоенные корзины с никелевым покрытием.

ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

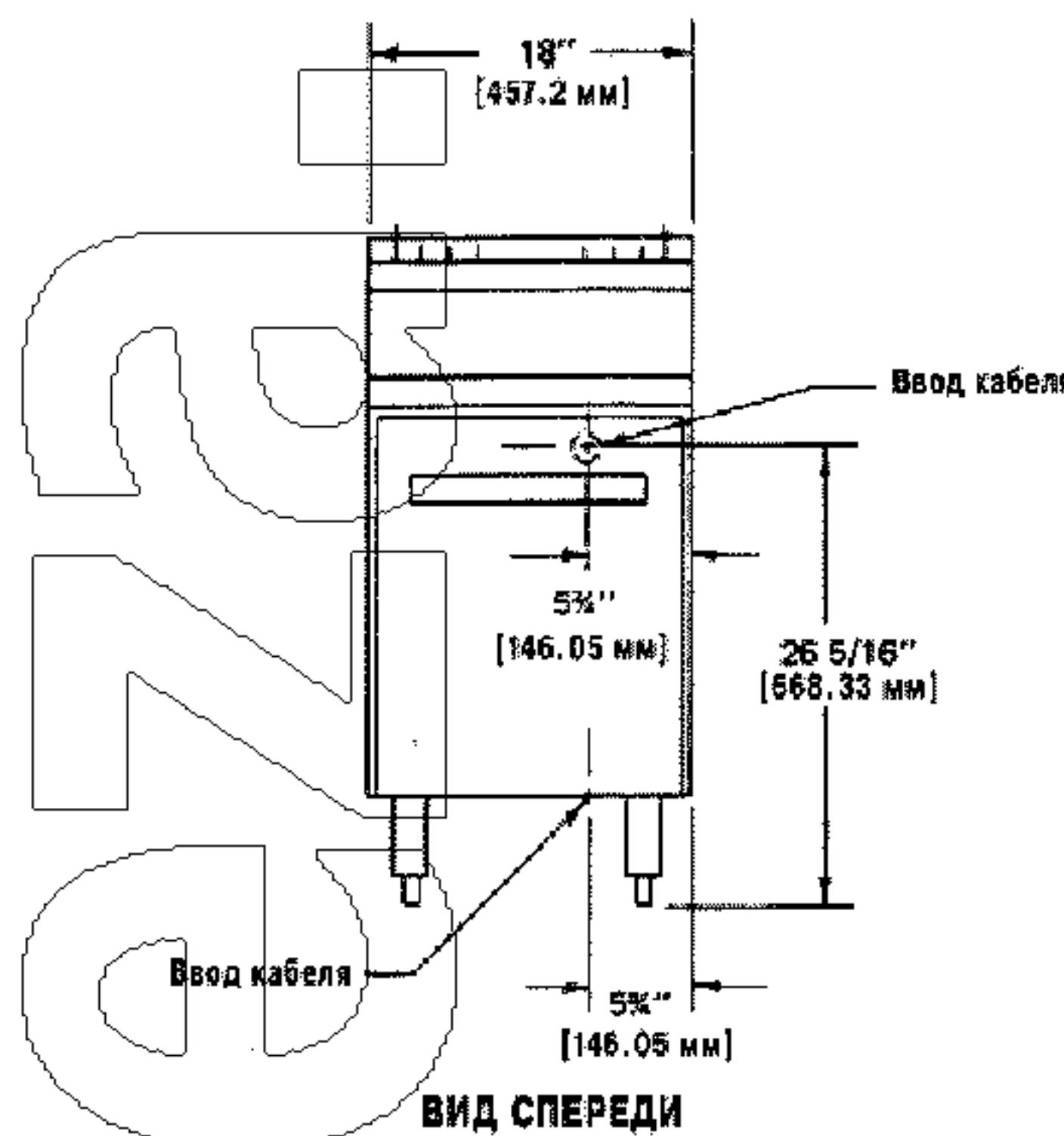
- 36ES11-SF: ширина стола – 18" (457,2 мм), мощность – 16 кВт, жарочная ванна вместимостью 30 фунтов ($\approx 13,6$ кг) устанавливается на тумбе-подставке с дверцей.
- 36ET11-SF: ширина стола – 18" (457,2 мм), мощность – 16 кВт, вместимость жарочной ванны – 30 фунтов ($\approx 13,6$ кг).
- 36ES11: ширина стола – 18" (457,2 мм), мощность – 12 кВт, жарочная ванна вместимостью 30 фунтов ($\approx 13,6$ кг) устанавливается на тумбе-подставке с дверцей.
- 36ET11: ширина стола – 18" (457,2 мм), мощность – 16 кВт, вместимость жарочной ванны – 30 фунтов ($\approx 13,6$ кг).

Вышеперечисленные модели фритюрниц могут устанавливаться в парах, образуя единый производственный модуль. Они также могут устанавливаться в сочетании с соответствующими моделями шкафов для хранения обжаренных продуктов или образовывать единый модуль, состоящий из двух фритюрниц и шкафа для хранения обжаренных продуктов, расположенного между ними.

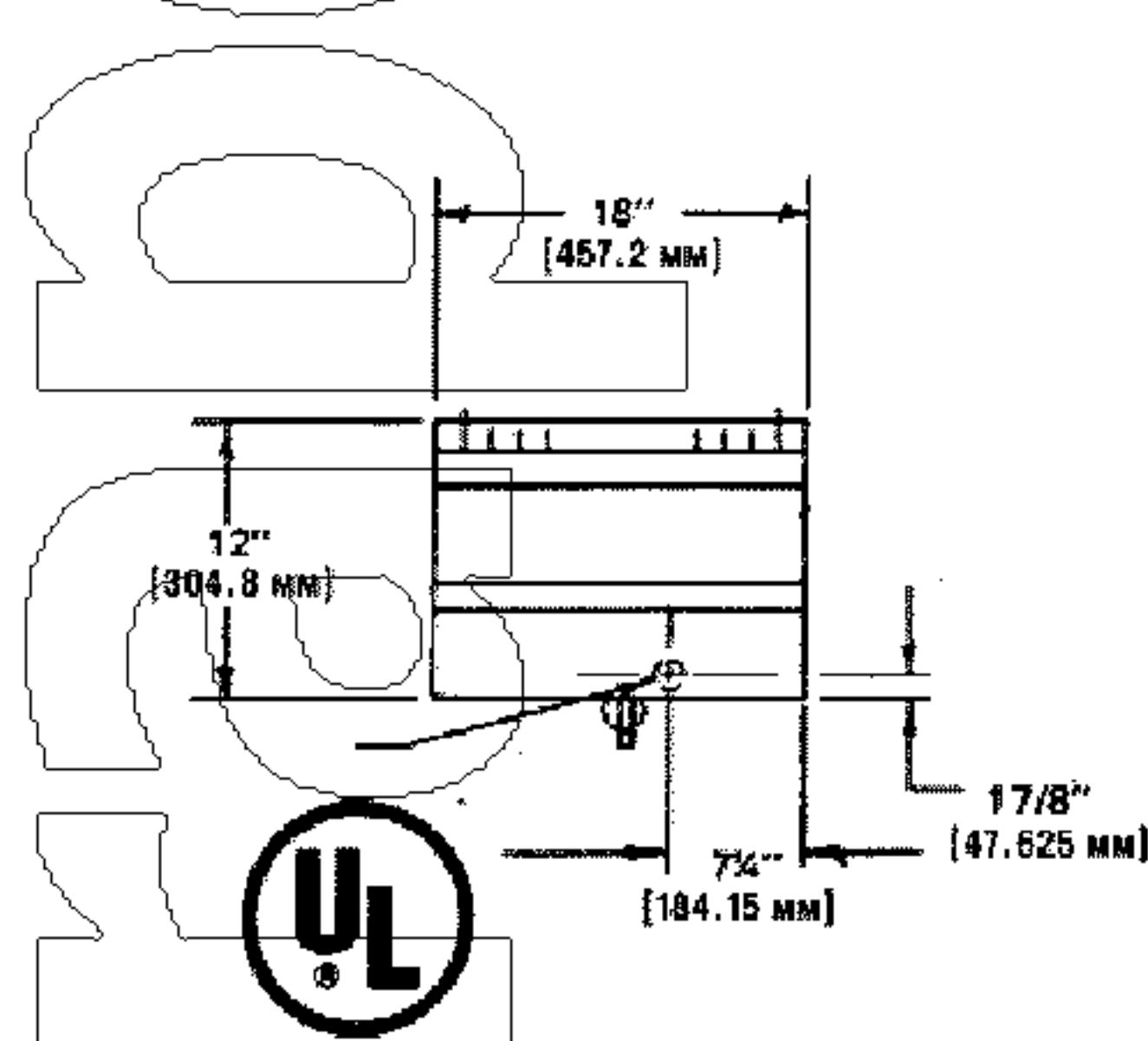
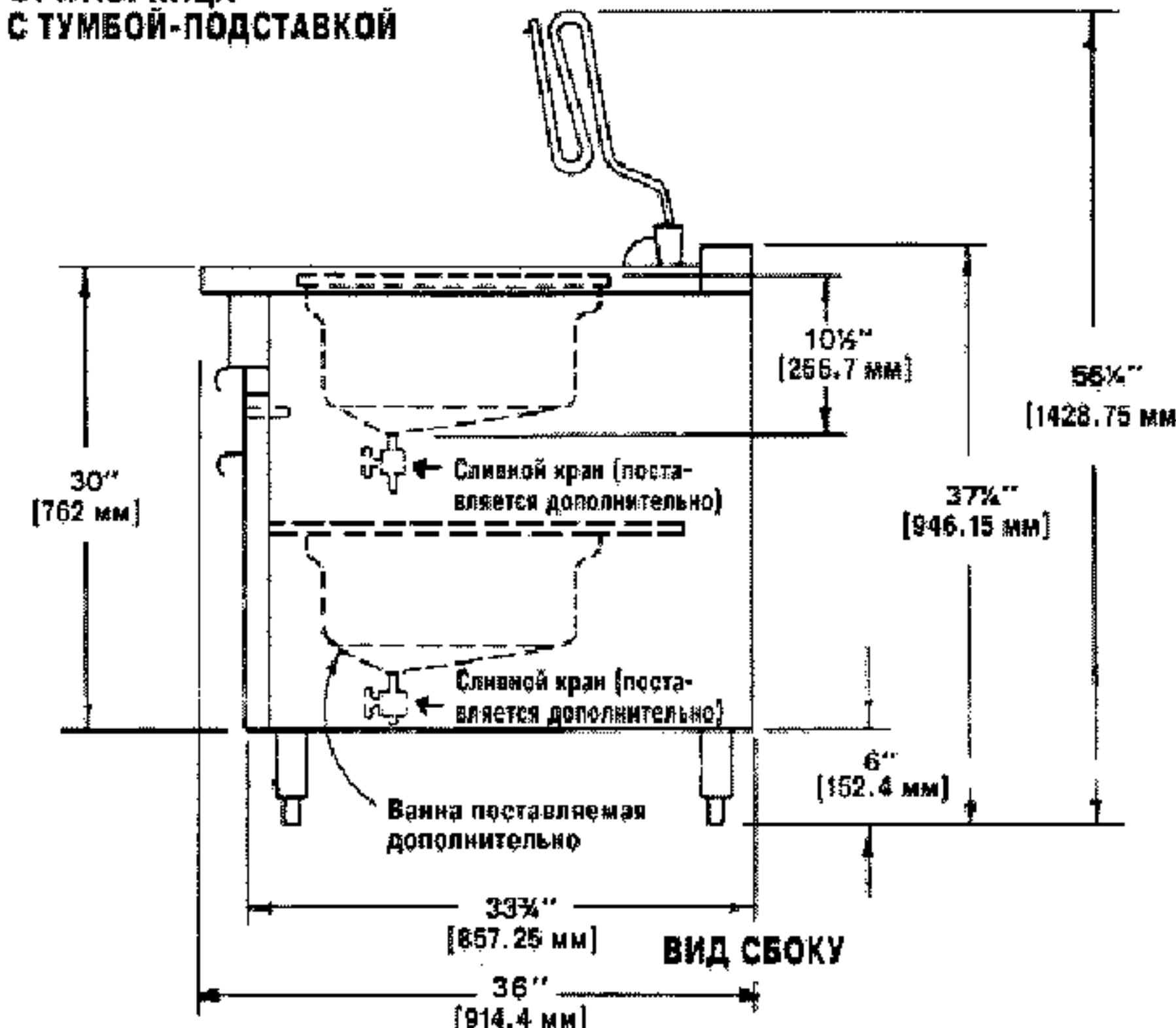
Данные фритюрницы могут сочетаться с высокопроизводительными плитами серии 36E и различными моделями конвекционных печей и жарочных шкафов, выпускаемыми нашей компанией.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все модели по требованию заказчика могут поставляться с электрооборудованием для работы в сети с напряжением 460В за отдельную плату.

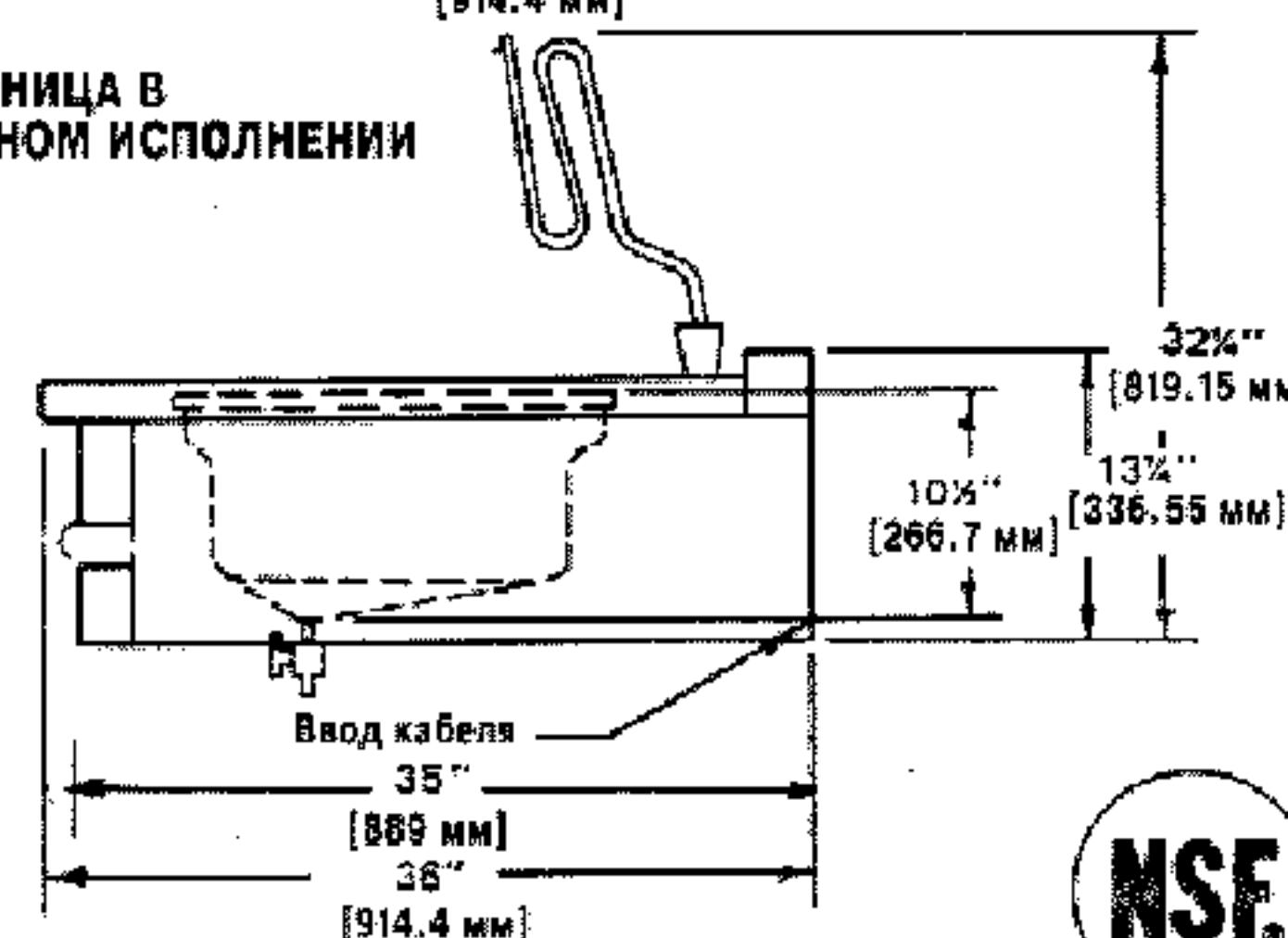
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА С ШИРИНОЙ СТОЛА 18 ДЮЙМОВ



ФРИТЮРНИЦА
С ТУМБОЙ-ПОДСТАВКОЙ



ФРИТЮРНИЦА В
МОДУЛЬНОМ ИСПОЛНЕНИИ



МОДЕЛЬ	ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ	МОЩНОСТЬ НА ФАЗУ ПРИ ПИТАНИИ ОТ ТРЕХФАЗНОГО ТОКА	ТОК ФАЗЫ													
			ОДНОФАЗНЫЙ ТОК			ТРЕХФАЗНЫЙ ТОК										
			208В, 240В, 460В	208В	240В	460В	208В			240В			460В			
X-Y	Y-Z	X-Z					X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z	
36ES11-SF; 36ET11-SF	16	4,5	4,5	7	77	67,8	34,8	49	43	49	43	25	43	22	17	22
36ES11; 36ET11	12	4	4	4	57,7	50,8	26	33,2	33,2	33,2	30	30	30	15,2	15,2	15,2

Имеющиеся модели фритюрниц могут работать в сетях переменного тока с напряжением:

208 (197-219) В, 240 (220-240) В, 460 (440-480) В.

Компоновка фритюрниц для работы в сети с напряжением 460В производится по требованию заказчика за отдельную плату.

Постоянное улучшение качества выпускаемой продукции является политикой компании "Garland". В связи с этим компания оставляет за собой право вносить любые изменения в спецификации и конструкцию оборудования без предварительного уведомления со своей стороны.

GARLAND

A WELBILT Company
Протокол № 36HDEF-0979RG

Garland Commercial Industries, Inc.
Freeland, Pennsylvania 18224

Тел.: (717) 636-1000
Факс: (717) 636-3903

ПОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПАНИЕЙ ООО "ДЕЛОВАЯ РУСЬ - 1"
125319, МОСКВА, УЛ. ЧЕРНЯХОВСКОГО, д. 5, КОРП. 1
ТЕЛ. (+95) 956-40-00, ФАКС (095) 956-3776

 ДЕЛОВАЯ РУСЬ