

GARLAND®

A WELBILT Company

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА С ШИРИНОЙ СТОЛА 24 ДЮЙМА



36ET21



36ES21

Данная фритюрница компании "GARLAND" вместимостью 70 фунтов ($\approx 31,8$ кг) может быть с успехом использована для поточного производства пищевой продукции в крупных объемах. Фритюрница сочетает в себе высокую производительность с непревзойденным качеством готовых блюд.

ЖАРОЧНАЯ ВАННА

Жарочная ванна фритюрницы имеет сварную конструкцию и изготавливается из толстолистовой стали с никелевым покрытием. Рабочий объем жарочной ванны составляет 30 фунтов ($\approx 31,8$ кг). В ванне имеется холодная зона, в которой происходит осаждение упавших частичек продукта, что позволяет продлить срок службы фритюра и получить более качественные готовые блюда. Большая защитная зона ванны позволяет практически полностью исключить вероятность выплескивания фритюра за её пределы. С помощью полнопроходной задвижки размером 1" установленной на ванне, можно легко произвести слив фритюра. Для работы предусмотрены двойные корзины из толстолистовой перфорированной стали с никелевым покрытием. Никелированная стальная решётка, установленная в ванне над нижним нагревательным элементом, служит в качестве опоры для корзин и позволяет ссыпавшимся частичкам продукта осаживаться в холодной зоне.

СТОЛ ФРИТЮРНИЦЫ

Стол фритюрницы, изготавливаемый из нержавеющей стали методом штамповки, имеет по периметру отбортовку шириной 19,05 мм, что позволяет исключить попадание жира внутрь корпуса. Брызги жира, попавшие на стол, легко удаляются при помощи тряпки.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

Фритюрница оборудована четырьмя погружными трубчатыми электронагревателями (ТЭНами) с никелевым покрытием, работающими как единый нагревательный блок. Расположенные особым образом ТЭНы обеспечивают нагрев по сторонам, снизу, спереди и сзади жарочной ванны, что приводит к равномерному распределению тепла вокруг продукта. Температура фритюра поддерживается на требуемом уровне с минимальными потерями тепла. Высокая теплопередача обеспечивает высокое качество готового продукта. ТЭНы имеют фиксированное положение.

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.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Электрический ток подводится к блоку управления фритюрницы через двухпозиционный тумблер. При подаче питания к блоку управления загорается красный индикатор на панели управления фритюрницы.

Температура фритюра поддерживается постоянной при помощи электрического термостата мгновенного действия. Жёлтый индикатор выключается по достижении жиром требуемой температуры нагрева. В фритюрнице имеется защитная система, которая отключает подачу тока к ТЭНам при выходе из строя термостата.

Ручка управления термостата, индикаторы и тумблер располагаются на панели управления под козырьком стола в месте, недоступном для попадания брызг жира и пара.

РАБОЧИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Комплект ТЭНов общей мощностью 20 кВт обеспечивает разогрев ванны фритюра до 350°F ($\approx 177^\circ\text{C}$) за 9 минут и производительность по картофелю 47,6 кг/час. Большие размеры жарочной ванны позволяют легко устанавливать в ней вместительные двойные корзины. Крошки и прочие отложения осаживаются на дне ванны в холодной зоне, простирающейся по всей её ширине. Затем при очистке они удаляются.

ОТДЕЛКА

В стандартном исполнении лицевая и верхняя часть фритюрницы изготавливаются из нержавеющей стали, а боковые стенки покрываются эпоксидной порошковой эмалью чёрного цвета. Также в стандартную комплектацию фритюрницы с тумбой-подставкой входят регулируемые ножки длиной 152,4 мм из хромированной стали, отвечающие требованиям Национального научного фонда США (NSF).

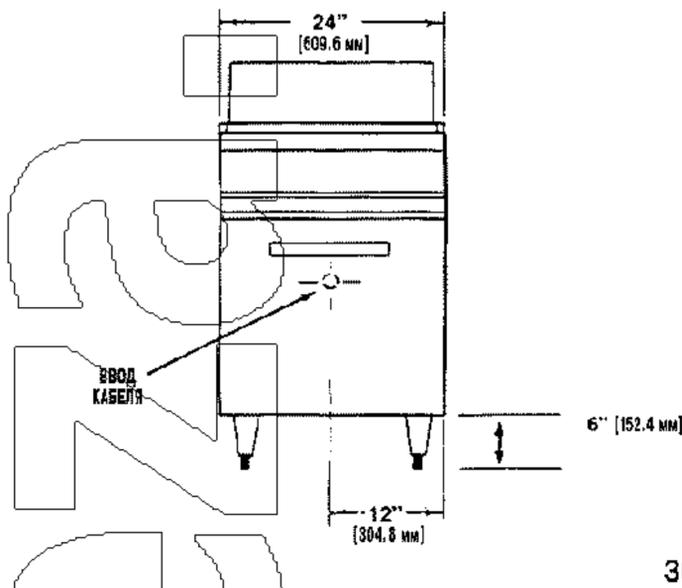
ХАРАКТЕРИСТИКИ МОДЕЛЕЙ

- 36ES21-24": ширина стола – 24" (609,6 мм), мощность – 20 кВт, вместимость жарочной ванны – 70 фунтов ($\approx 31,8$ кг).
- 36ET21-24": ширина стола – 24" (609,6 мм), мощность – 20 кВт, вместимость жарочной ванны – 70 фунтов ($\approx 31,8$ кг).

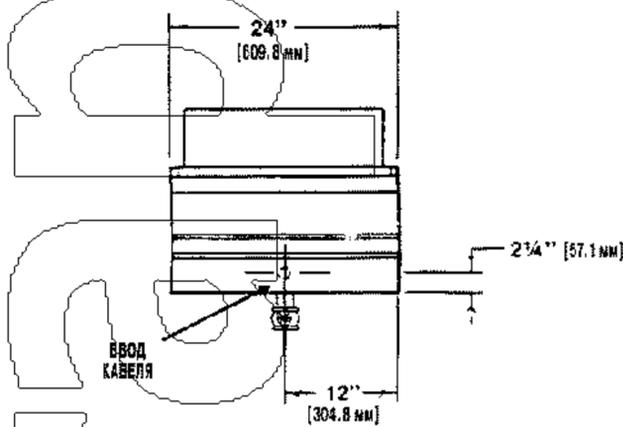
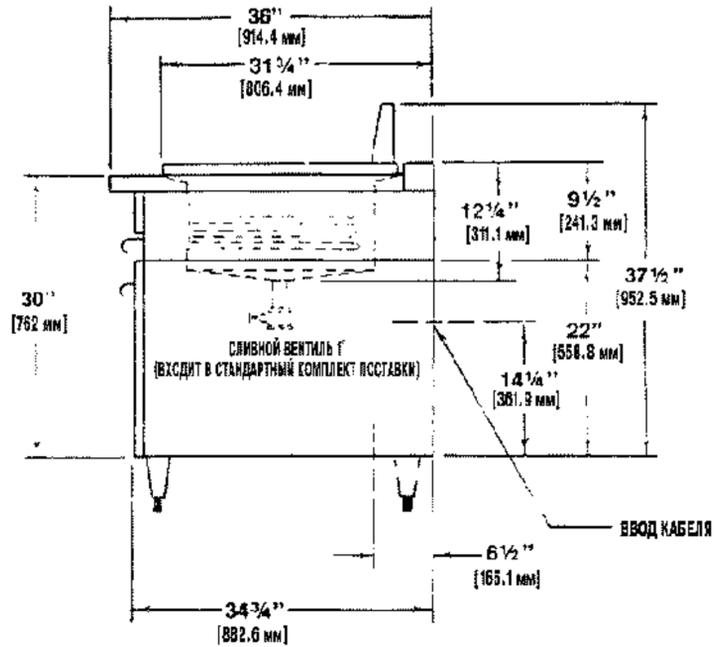
ПОСТАВЛЯЕТСЯ КОМПАНИЕЙ ООО "ДЕЛОВАЯ РУСЬ - 1"
125319, МОСКВА, УЛ. ЧЕРНЯХОВСКОГО, Д. 5, КОРП. 1
ТЕЛ. (095) 956-40-00, ФАКС (095) 956-3776

 ДЕЛОВАЯ РУСЬ

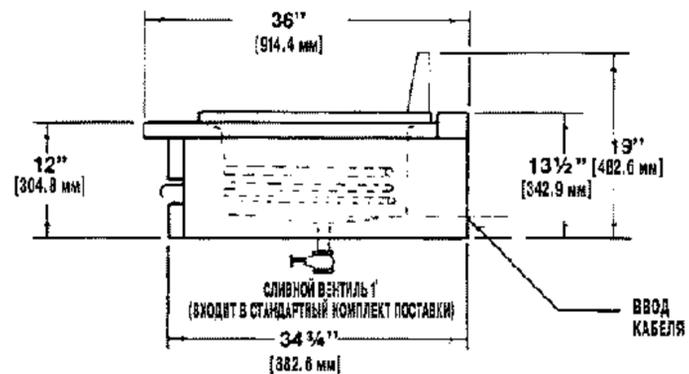
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОФРИТЮРНИЦА С ШИРИНОЙ СТОЛА 24 ДЮЙМА



36ES21



36ET21



Минимальное расстояние до легко возгораемых предметов, соответствующее требованиям пожарной безопасности:
стальных стенок - 0 мм,
стальной отапки - 0 мм

Гребенчатая для транспортировки
ширина дежесного гребня:
с тарой - 724 мм,
без тары - 623 мм.



МОДЕЛЬ	ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ 208В 240В 460В	МОЩНОСТЬ НА ФАЗУ ПРИ ПИТАНИИ ОТ ТРЕХФАЗНОГО ТОКА 208В, 240В, 460В			НОМИНАЛЬНЫЙ ТОК ФАЗЫ											
					ОДНОФАЗНЫЙ ТОК			ТРЕХФАЗНЫЙ ТОК								
					208В	240В	460В	208В			240В			460В		
X-Y	Y-Z	X-Z	208В	240В	460В	X	Y	Z	X	Y	Z	X	Y	Z		
36ES21 36ET21	20,0	4,8	5,6	9,6	96	83	43	60	44	64	54	39	57	28	20	29

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.
ПРИ СОСТАВЛЕНИИ ЗАКАЗА УКАЗЫВАЙТЕ ПОЖАЛУЙСТА НАПРЯЖЕНИЕ И ЧИСЛО ФАЗ ТОКА

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 WELSBILT Company

Протокол № EHDWF-0680RF

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. (095) 956-40-00, ФАКС (095) 956-3776

ДЕЛОВАЯ РУСЬ