

## SMAŻALNIKI GAZOWE - FRYTKOWNICE

ADA FG 8 | ADA FG 2x8 | ADA FG 11R | ADA FG 15 | ADA FG 2x15

Smażalniki gazowe – frytkownice ADA FG przeznaczone są głównie do smażenia ziemniaków, frytek, porcji kurczaka, mięsa i ryb, a także warzyw, pączków czy faworków. Frytkownice ADA FG zbudowane są z **wysokogatunkowej stali** nierdzewnej kwasoodpornej gat. 1.4301, posiadają szereg zabezpieczeń, które gwarantują komfort i bezpieczeństwo w ich użytkowaniu.

ADA Gastrogaz jest producentem certyfikowanych specjalistycznych urządzeń gastronomicznych nieprzerwanie **od 30 lat** i wciąż je dla Państwa udoskonala. Smażalniki gazowe - Frytkownice wyróżnia efektywność i szybkość w przygotowaniu żywności - zastosowanie wydajnych palników w połączeniu z **zimną komorą** pozwala na wyjątkowo szybką, a zarazem precyzyjną obróbkę termiczną przy wydłużeniu żywotności oleju.

Dzięki **niskiemu poborowi gazu** urządzenia są zarówno ekologiczne, jak i ekonomiczne. Solidna konstrukcja smażalnika wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej oraz wykorzystanie sprawdzonych, certyfikowanych podzespołów pozwala na cieszenie się niezawodnością w eksploatacji urządzenia oraz intuicyjnej obsłudze.



Smażalnik Gazowy Frytkownica  
ADA FG11R  
do smażenia ryb, frytek

Produkowane przez ADA Gastrogaz od trzech dekad Smażalniki gazowe - Frytkownice wyróżnia:

- Konstrukcja z wysokogatunkowej stali nierdzewnej kwasoodpornej 1.4301
- **Termoelektromagnetyczne zabezpieczenia** przeciwwyływowe
- Zapalacz **piezoelektryczny** - iskrownik. Bezpieczne i szybkie uruchomienie Frytkownicy
- Płomień pilotowy palnika
- Płynna regulacja temperatury (mocy grzewczej)
- **Zimna komora** odizolowuje odpadki smażonej potrawy od właściwego produktu, dzięki czemu nie zostają one przypalone, nie zanieczyszczają oleju, co znacznie wydłuża żywotność oleju
- **Ogranicznik temperatury**. Zabezpieczenie przed przegrzaniem - osiągnięciem zbyt wysokiej temperatury oleju
- Możliwość zasilania gazem ziemnym lub płynnym (propan/butan)

- Regulowane nóżki umożliwiają dostosowanie urządzenia do Twoich potrzeb
- Smażalniki gazowe - Frytownice ADA FG nadają się do instalowania w restauracjach, barach, food-truckach, przyczepach gastronomicznych itp.
- Zestaw koszy i pokryw w komplecie z Frytownicą ADA FG

Smażalniki olejowe ADA FG 8 oraz FG 2x8, są smażalnikami gazowymi wolnostojącymi. Natomiast frytownice FG 15 oraz FG 2x15 wykorzystują stojak (stanowiący komplet z urządzeniem), którego nóżki ze stali nierdzewnej są regulowane. Smażalniki gazowe ADA FG 8, FG 2x8 oraz FG 11R (przeznaczony do smażenia ryb) wymagają ustawienia na stojaku lub blacie z otworem.

Smażalniki Gazowe Frytownice	ADA FG 8	ADA FG 2x8
Obciążenie cieplne [kW]	7,50	2 x 7,50
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,49	0,98
Zużycie gazu E [m3/h]	0,7	1,4
Wymiary (wys. z kominem) [mm]	400 x 600 x 360 (510)	700 x 600 x 360 (510)
Masa [kg]	23	42
Wymiary koszyka [mm]	300 x 200 x 120	300 x 200 x 120
Pojemność komory [l]	8	2 x 8
Maksymalny wsad [kg]	0,6	2 x 0,6
Zakres regulacji temperatury [°C]	50÷190	50÷190
Czas nagrzania oleju do temperatury 190°C [min]	15	15

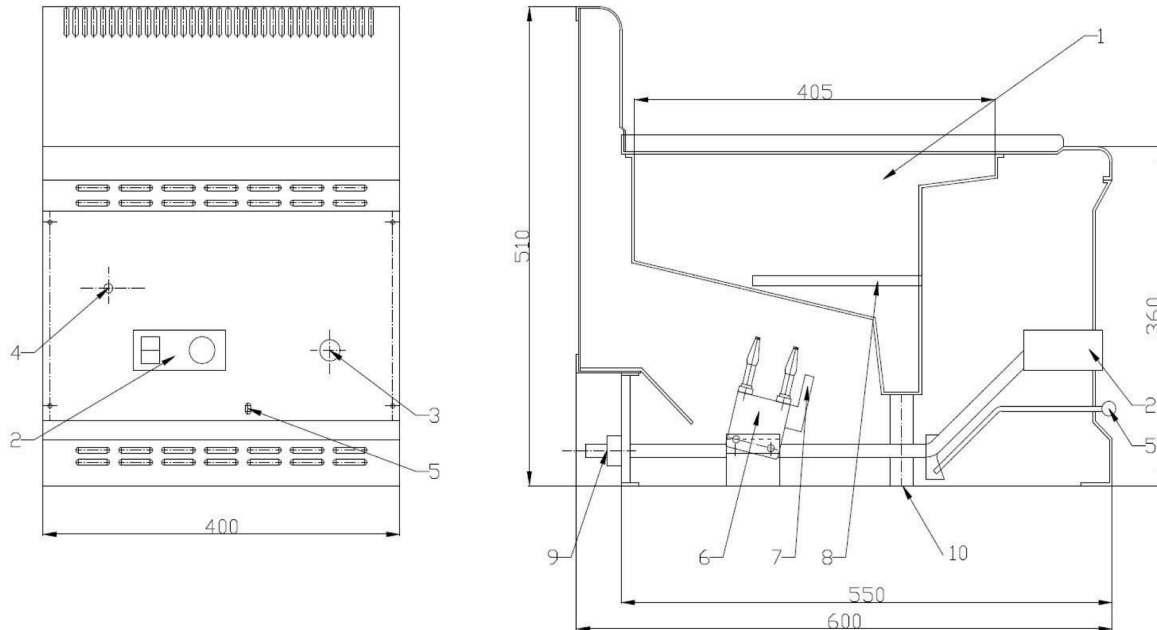
Smażalniki Gazowe Frytownice	ADA FG 15	ADA FG 2x15
Obciążenie cieplne [kW]	10	2 x 10
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,6	1,2
Zużycie gazu E [m3/h]	0,9	1,8
Wymiary(wys. z kominem) [mm]	400 x 650 x 850 (1000)	700 x 650 x 850 (1000)
Masa (ze stojakiem) [kg]	47	55
Wymiary koszyka [mm]	300 x 200 x 120	300 x 200 x 120
Pojemność komory [l]	15	2 x 15
Maksymalny wsad [kg]	0,9	2 x 0,9
Zakres regulacji temperatury [°C]	50-190	50-190
Czas nagrzania oleju do temperatury 190°C [min]	23	23

Smażalnik Gazowy do Ryb	ADA FG 11R
Obciążenie cieplne [kW]	10
Zużycie gazu B/P [kg/h]	0,6
Zużycie gazu E [m <sup>3</sup> /h]	0,9
Wymiary (wys. z kominem) [mm]	500 x 650 x 360 (510)
Masa [kg]	28
Wymiary koszyka [mm]	385 x 385 x 100
Pojemność komory [l]	11
Maksymalny wsad [kg]	0,9
Zakres regulacji temperatury [°C]	50-190
Czas nagrzania oleju do temperatury 190°C [min]	23



ADA FG 2x8

Smażalnik Gazowy Frytownica - podwójna komora smażenia



Schemat budowy smaźalnika gazowego ADA FG

1. Komora smaźalnicza, 2. Zawór regulujący, 3. Iskrownik, 4. Zabezpieczenie przeciwko przegrzaniu oleju (ogranicznik temperatury), 5. Gałka dźwigni spustu oleju, 6. Zespół głównego palnika, 7. Palnik pilotujący, 8. Czujniki temperatury, 9. Króciec przyłączeniowy gazu, 10. Otwór spustu oleju

ADA FG 15  
Smaźalnik Gazowy Frytkownica  
Model na stojaku

