

	<b>Equipement</b>	<b>Friteuses</b>
<b>Réf.: 130070</b>	<b>À gaz - - L40xP70xH28 cm - Temp. de 110 à 190°C - 10 kW</b>	

O-TECH



- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.  
Cuve d'une capacité de 12L.

Cuve emboutie avec zone froide.

La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.

Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Un panier par cuve de 12L.

Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

#GModèle à gaz:G#

Les friteuses à gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale.

Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.

#GModèle électrique:G#

Le repositionnement des résistances sur les modèles électriques permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile.

Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.

Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.

#### Marrakech - Maroc

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa  
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

#### Casablanca - Maroc

275, Bd Zerkouni - 20040  
Tél.: +212 522 95 60 00

#### Tanger - Maroc

15, Bd Y. Ibn Tachafine  
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

#### Conakry - Rép. Guinée

Coleah, Rte du Niger - BP 3678  
Tél.: +224 622 62 68 59