

	<b>Equipement</b>	<b>Cuiseur à pâtes à gaz</b>
<b>Réf.: 130086</b>	<b>Capacité 40L - L40xP90xH85 cm - 230 V - 18 kW</b>	

**O-TECH**

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.

Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.

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

Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve.

Cuve de 40L pour un rendement maximum.

Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.

Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.

Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.

Les brûleurs micro-perforés haut rendement en inox sont pourvus de veilleuse et de thermocouple.

Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement.

**Marrakech - Maroc**

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

**Casablanca - Maroc**

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

[www.promark-net.com](http://www.promark-net.com)

**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