

	<b>Équipement</b>	<b>Friteuses</b>
<b>Réf.: 130945</b>	<b>Électrique - 2 cuves de 15+15L - L80xP73xH87 cm - 24 kW - 400 V - 80 Kg</b>	



- Les friteuses Star 70 sont idéales pour produire de grandes quantités sans jamais perdre de vue la qualité. Dotées d'un rapport de puissance avantageux pour garantir un haut rendement et rétablir rapidement la température: de 0,9 kW/L à 0,96 kW/L.

La cuve de cuisson est intégrée au plan et dépourvue de soudures car elle est réalisée en une seule pièce, avec un emboutissage profond.

Elle assure un nettoyage simple et une hygiène optimale.

Elle est dotée d'une grande rainure pour l'expansion de l'huile et d'une zone froide spacieuse, dans la partie inférieure, pour conserver l'intégrité de l'huile plus longtemps.

#GProduction horaire de frites par cuve:G#  
 jusqu'à 24,7 kg de frites surgelées et  
 jusqu'à 27,8 kg de frites crues

#GDonnées techniquesG#  
 #GFriteuses à gazG#

Dotées d'un thermostat de sécurité.

Éléments de chauffe à l'extérieur de la cuve composés de brûleurs en inox AISI 304.

Allumeur piézoélectrique avec bouton protégé contre les projections de liquides.

#GFriteuses électriquesG#

Résistance en acier inox AISI 304 à l'intérieur de la cuve, basculable à plus de 90° pour faciliter le nettoyage.

Programme de melting pour la dissolution des graisses solides.

**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

**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