

	Equipement	Friteuses à gaz
Réf.: 130092	Capacité 22+22L - L80xP90xH85 cm - Temp. de 110 à 190°C - 44 kW	

O-TECH



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

La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confèrent une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.

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

Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Équipée de brûleurs en inox assurant une combustion optimale.

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

Deux paniers par cuve de 22L.

Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

Capacité de production de pommes de terre: 1 cuve 35 Kg/h, 2 cuves 35+35 Kg/h.

Temps de cuisson 3,5 min.

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