

	<b>Equipement</b>	<b>Friteuses à gaz</b>
<b>Réf.: 130118</b>	<b>1 cuve 12L - L40xP65xH30 cm - (2x3,5)=7 kW - 20 Kg</b>	



**O-TECH**

- Thermostat de sécurité.
- Cuve emboutie d'une seule pièce en inox.
- Régulation thermostatique de 110 à 190°C.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.
- #GRendementG#
- Modèle simple cuve 12L: 14 Kg de frites surgelées en 1 heure.
- Modèle double cuve 2x12L: 28 Kg de frites surgelées en 1 heure.
- Temps de cuisson par portions: 3 min et 30s.

**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