



Cuve emboutie (Sans soudures)



Bac de récupération et de filtration pour l'huile



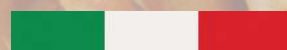
Caractéristiques

- La cuve de cuisson est emboutie. Ses angles arrondis garantissent une hygiène parfaite et facilitent le nettoyage
- La cuve est chauffée par des brûleurs de forme tubulaire en acier inoxydable, équipés d'une veilleuse et d'un thermocouple de sécurité
- L'allumage des brûleurs se fait par impulsion piézo-électrique Le dispositif se compose d'un briquet d'allumage "piezo" d'un câble thermorésistant et d'une bougie d'allumage
- Le fonctionnement de l'appareil est assuré par une vanne thermostatique réglable de 110 à 190°C
- La température de chauffage est contrôlée par un thermostat de régulation et protégée contre la surchauffe par une valve de sécurité
- L'huile contenue dans la cuve de cuisson peut être filtrée dans un bac de récupération logé au niveau du placard inférieur de l'appareil
- La vidange de la cuve se fait grâce à une vanne sphérique de 1" spécialement conçue pour les liquides à haute température
- La cuve est dotée de paniers et de grilles de retenue en fil d'acier revêtu d'un chrome alimentaire ,Elle est protégée par des couvercles en acier inoxydable avec poignée athermique
- Les pieds en acier inoxydable sont réglables en hauteur. Cela permet une bonne mise à niveau de l'appareil

Référence	Matière	Gaz	Puissance Gaz (Kw)	Capacité bacs (Litres)	(Appareil) LxPxH (mm)
FG925 FG950	INOX AISI 304	Gaz naturel ou propane	24 48	1 x 20 L 2 x 20 L	400x900x850 800x900x850



Fabrication algérienne



Composants d'origine Italienne