



UFCF
UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE
ZAC DE LA GRAVETTE 31150 GRATENTOUR
[e-mail: contact@novatec.pro](mailto:contact@novatec.pro)

FRITEUSE GAZ (A POSER)

NOVAOFGI 4070 - 8070



Généralités:

- Cuve emboutie d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 12 litres.
- 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 confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C. Thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe.
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale.
- Allumage électrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation(220V).
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.
- Deux paniers par cuve de 12 litres. Grand panier en option.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

MODELE	REFERENCE	DIMENSIONS			CAPACITE	PUISSANCE	POIDS NET	VOLUME
NOVAOFGI 4070	7856.N1.40703.03	400	700	280	12 Lt	10 Kw	27 Kgs	0,078 M ³
NOVAOFGI 8070	7864.N1.80703.13	800	700	280	12 Lt + 12 Lt	20 Kw	49 Kgs	0,157 M ³