



Imperial **International**

# Friteuse gaz haut rendement sur coffre à cuve simple

Conçue pour les friteries, brasseries, restauration collective, food truck, restauration gastronomique, restauration rapide

## OPUS-800-Gaz

Fig. 1 : Modèle OG8110



### Caractéristiques de série :

- Construction robuste entièrement en inox
- Commande par molette
- Chauffe indirecte et allumage par piézo
- Cuve en « V » pour un entretien facile de la cuve
- Thermostat électromécanique précis
- Plage de température de 90 à 190°C
- Pieds réglables en inox (pour **OG8110** et **OG8106**)
- 1 demi-panier (**OG8110**) , 2 demis-paniers (**OG8106**)  
2 demis-paniers (**OG8107**)
- Couvercle inclus
- Kit de filtration par gravité intégré
- Disponible en gaz naturel ou gaz propane
- Raccordement gaz BSP : 1/2"

Fig.2 : Vue rapprochée du modèle OG8110

### Option (sur commande) :

- OP1 - Kit de filtration avec pompe de retour de l'huile (1 pompe par cuve)

### Accessoires :

- Grands paniers (pour modèle OG8107 et OG8106)

Référence	Nb panier	Nb de cuve	Capacité (L)	Puissance (kW)	Production (kg/heure)	Dimensions L X P X H (mm)	Poids (kg)
OG8110	1	1	14	16	22	300 x 815 x 1020	60
OG8106	2	1	16	23	28	400 x 800 x 1020	88
OG8107	2	1	25	30	39	600 x 800 x 1020	113
OG8111	2	2	2 x 14	32	44	600 x 800 x 1020	131