

Fry-Top a gas doble Serie 600 GG606SG 600mm placa lisa-ranurada



Código del Producto:

Referencia: 6010A

-

Descripción del Producto:

Material y Diseño:

- Estructura Robusta: Cuerpo fabricado en acero inoxidable, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Superficie de Cocción Mixta: Placa de 15 mm de espesor, mitad lisa y mitad ranurada, ideal para carnes, vegetales y pescados.
- Peto Antisalpicaduras: De 100 mm, mantiene limpia el área de trabajo.
- Sistema de Combustión Eficiente: con distribución uniforme del calor.

Dotación Incluida:

- Plancha mixta (1/2 lisa, 1/2 ranurada).
- Inyectores para conversión a propano-butano.
- Bandeja recogegrasas en acero inoxidable.



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Se suministran predispuestas para gas natural.

Especificaciones Técnicas:

• Modelo: GG606SG

• Tipo de superficie: Mixta (1/2 lisa, 1/2 ranurada)

• Espesor de la placa: 15 mm

• Material del cuerpo: Acero inoxidable

• Tipo de gas: Gas Natural / GLP (propano-butano)

• Quemadores: 2 quemadores

Potencia total: 2 x 4800 W (9,6 kW)

• Dimensiones (Largo x Ancho x Alto): 600 x 600 x 265 mm

• Volumen: 0,17 m³

Peso bruto: 55 kg

Características Adicionales:

- Encendido Piezoeléctrico: Seguro y sin necesidad de electricidad.
- Corte Automático de Gas: El sistema interrumpe el suministro si la llama se apaga.
- **Uso Versátil:** Perfecta para cocinar diferentes alimentos a la vez gracias a su superficie combinada.
- Fácil Mantenimiento: Componentes desmontables y materiales que facilitan la limpieza.

Caracteristicas:

Ancho: 600mm Fondo: 600mm

Potencia Watios: 9600W



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

Tipo: Sobremesa Material: Aleación

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 2 Superficie: Lisa-Ranurada

Breve descripción del producto:

La plancha a gas GG606SG es una plancha a gas profesional que ofrece máxima versatilidad con su superficie mixta (1/2 lisa, 1/2 ranurada), ideal para cocinar diferentes tipos de alimentos simultáneamente. Su construcción en acero inoxidable, junto a quemadores con encendido piezoeléctrico y sistema de seguridad, la hacen perfecta para un uso intensivo en cocinas industriales.

Fotos del producto: