

Fry-Top a gas simple Serie 600 DRNGI-4060 400mm



Código del Producto:

Referencia: 6321D

-
-

Descripción del Producto:

Material y diseño

- **Estructura en acero inoxidable**, resistente, higiénica y fácil de limpiar.
- **Placa de cocción en cromo duro de 12 mm**, que proporciona una excelente distribución del calor y gran durabilidad.
- **Superficie de cocción:** 340 x 440 mm, con acabado liso para todo tipo de alimentos.
- **Encendido piezoeléctrico con llama piloto** para un arranque rápido y seguro.
- **Patas ajustables** que permiten adaptar la altura del equipo a distintas superficies.
- **Cajón recoge grasas extraíble**, para una limpieza rápida y eficaz.
- **Diseño compacto** y ergonómico para optimizar el espacio de trabajo.

Dotación incluida

-
- Placa lisa de cromo duro de 12 mm.
 - Encendido piezoeléctrico con llama piloto.
 - Cajón recoge grasas de gran capacidad.
 - Patas ajustables.
 - Válvula de seguridad con termopar.
 - Adaptación para uso con **gas natural (NG)** o **GLP (LPG)**.

Especificaciones técnicas

- **Modelo:** DRNGI-4060
 - **Referencia:** 6321D
 - **Tipo de instalación:** Sobremesa
 - **Tipo de alimentación:** Gas (GLP o Natural)
 - **Potencia:** 7 kW
 - **Consumo NG:** 0,686 m³/h
 - **Consumo GLP:** 0,556 kg/h
 - **Superficie útil de cocción:** 340 x 440 mm
 - **Espesor de la placa:** 12 mm
 - **Material placa:** Cromo duro
 - **Sistema de encendido:** Piezoeléctrico con llama piloto
 - **Sistema de seguridad:** Corte de gas por fallo de llama
 - **Material de construcción:** Acero inoxidable
 - **Patas ajustables:** Sí
 - **Cajón recoge grasas:** Sí
-

-
- **Dimensiones (mm):** 400 x 630 x 300
 - **Peso neto:** 41 kg
 - **Volumen:** 0,11 m³

Características adicionales

- **Placa de cromo duro de alta calidad**, ideal para cocción intensiva y prolongada.
- **Distribución uniforme del calor**, que mejora la eficiencia y calidad de cocción.
- **Sistema de seguridad con corte de gas por fallo de llama**, mayor protección del usuario.
- **Encendido rápido y seguro**, con sistema piezoeléctrico y llama piloto.
- **Amplia bandeja recoge grasas**, fácil de extraer y limpiar.
- **Fácil mantenimiento**, gracias a su diseño accesible y materiales higiénicos.
- **Versatilidad de uso con gas GLP o natural**, según disponibilidad.
- **Construcción robusta y profesional**, apta para el uso diario en cocinas exigentes.

Características:

Ancho: 400mm

Fondo: 630mm

Potencia Watios: 7000W

Tipo: Sobremesa

Material: Cromo duro

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 1

Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Fry-top a gas de sobremesa con placa de cocción en cromo duro, diseñado para ofrecer un rendimiento profesional en cocinas industriales. Su superficie lisa de alta conductividad térmica garantiza una cocción homogénea, ideal para carnes, pescados y vegetales. Su estructura en acero inoxidable, sistema de seguridad por fallo de llama y fácil mantenimiento lo convierten en un equipo robusto, seguro y funcional.

Fotos del producto: