

Fry-Top a gas doble Serie 600 DRNGI-8060 800mm



Código del Producto:

Referencia: 6322D

-
-

Descripción del Producto:

Material y diseño

- **Estructura en acero inoxidable**, resistente, higiénica y de fácil limpieza.
- **Placa lisa de cromo duro de 12 mm**, de gran conductividad térmica y durabilidad.
- **Superficie de cocción:** 740 x 440 mm, amplia y uniforme.
- **Encendido piezoeléctrico con llama piloto** para encendido rápido y seguro.
- **Cajón recoge grasas** extraíble para facilitar la limpieza.
- **Patas ajustables** para una correcta nivelación del equipo sobre cualquier superficie.
- **Diseño ergonómico y compacto**, optimiza el espacio de trabajo manteniendo una alta capacidad de cocción.

Dotación incluida

- Placa de cocción lisa en cromo duro de 12 mm.
- Cajón recoge grasas integrado.

-
- Sistema de encendido piezoeléctrico con llama piloto.
 - Patas ajustables en altura.
 - Compatible con **gas natural (NG)** o **GLP (LPG)**.
 - Válvula de seguridad con sistema de corte por fallo de llama.

Especificaciones técnicas

- **Modelo:** DRNGI-8060
 - **Referencia:** 6322D
 - **Tipo de instalación:** Sobremesa
 - **Tipo de alimentación:** Gas (GLP o Natural)
 - **Potencia:** 14 kW
 - **Consumo NG:** 1,372 m³/h
 - **Consumo GLP:** 1,111 kg/h
 - **Superficie útil de cocción:** 740 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):** 800 x 630 x 300
 - **Peso neto:** 74 kg
-

-
- **Volumen:** 0,22 m³

Características adicionales

- **Alta capacidad de cocción** gracias a su superficie extendida de 740 mm.
- **Placa de cromo duro de gran espesor (12 mm)**, ideal para un uso intensivo.
- **Distribución uniforme del calor**, mejora la eficiencia energética y la calidad del producto final.
- **Encendido seguro y rápido**, gracias al sistema piezoeléctrico con llama piloto.
- **Sistema de seguridad por fallo de llama**, asegura un uso fiable.
- **Bandeja recoge grasas ancha**, facilita el trabajo y la limpieza.
- **Fácil mantenimiento**, con acceso cómodo a los componentes y materiales de fácil limpieza.
- **Compatible con GLP o gas natural**, adaptable a distintas instalaciones.
- **Construcción profesional** para entornos exigentes de hostelería y restauración.

Características:

Ancho: 800mm

Fondo: 630mm

Potencia Watios: 14000W

Tipo: Sobremesa

Material: Cromo duro

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 2

Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Fry-top a gas de sobremesa con **placa de cocción en cromo duro** de gran superficie, ideal para cocinas profesionales que requieren alta productividad. Su estructura en acero inoxidable y su sistema de encendido piezoeléctrico con llama piloto garantizan durabilidad, seguridad y rendimiento constante. Perfecto para una cocción uniforme de carnes, pescados y vegetales.

Fotos del producto: