

Fry-Top a gas doble Serie 600 DRNGI-8060ND

800mm placa lisa-ranurada



Código del Producto:

Referencia: 6323D

-
-

Descripción del Producto:

Material y diseño

- **Cuerpo en acero inoxidable**, robusto, higiénico y fácil de limpiar.
- **Placa de cocción de cromo duro de 12 mm**, con diseño mixto: mitad lisa y mitad ranurada.
- **Superficie útil de cocción: 740 x 440 mm.**
- **Encendido piezoeléctrico con llama piloto** para una ignición rápida y segura.
- **Cajón recoge grasas frontal**, de fácil extracción y limpieza.
- **Patas ajustables** que garantizan estabilidad sobre diferentes superficies.
- **Diseño ergonómico y compacto**, optimizado para uso profesional de sobremesa.

Dotación incluida

- Placa de cromo duro lisa/ranurada de 12 mm.
- Sistema de encendido piezoeléctrico con llama piloto.

-
- Cajón recoge grasas extraíble.
 - Patas ajustables.
 - Adaptación para gas **natural (NG)** o **GLP (LPG)**.
 - Válvula de seguridad con termopar y corte automático por fallo de llama.

Especificaciones técnicas

- **Modelo:** DRNGI-8060ND
 - **Referencia:** 6323D
 - **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 de cocción útil:** 740 x 440 mm
 - **Distribución placa:** Mitad lisa / mitad ranurada
 - **Espesor de la placa:** 12 mm
 - **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:** 73 kg
-

-
- **Volumen:** 0,22 m³

Características adicionales

- **Placa combinada lisa/ranurada**, ideal para carnes, verduras y pescados al mismo tiempo.
- **Gran superficie de trabajo (740 mm)**, adecuada para un uso intensivo.
- **Distribución uniforme del calor** para una cocción homogénea.
- **Encendido seguro y cómodo** con sistema piezoeléctrico y llama piloto.
- **Sistema de seguridad por fallo de llama**, protección total en caso de apagado accidental.
- **Amplio cajón recoge grasas**, mejora la limpieza y operatividad diaria.
- **Patas regulables** para estabilidad y adaptabilidad a cualquier superficie.
- **Uso dual (GLP / gas natural)** para mayor versatilidad de instalación.
- **Diseño robusto**, pensado para entornos exigentes de restauración profesional.

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-Ranurada

Breve descripción del producto:

Fry-top profesional a gas con **placa de cromo duro mitad lisa y mitad ranurada**, diseñado para

ofrecer versatilidad en la cocción de distintos tipos de alimentos. Su gran superficie permite preparar carnes, pescados, vegetales y otros alimentos simultáneamente, con una excelente transferencia de calor. Su estructura en acero inoxidable y los sistemas de seguridad garantizan durabilidad, fiabilidad y facilidad de limpieza.

Fotos del producto:

