



Friteuse à gaz double DRNGF-7060 700mm



Codes produits :

Référence 6362D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et conception

- Corps entièrement construit en **acier inoxydable**.
- Conception **de comptoir**, compacte et fonctionnelle.
- **Cuve monobloc**, hygiénique et facile à nettoyer.
- Équipé d'un **support de panier** pour l'égouttage de l'huile.
- **Allumage piézoélectrique** avec **flamme pilote** pour un plus grand confort.
- Esthétique professionnelle et conception pensée pour une utilisation intensive.

Équipements inclus

- 2 paniers en acier avec poignée isolée.
- 2 cuves de friture indépendantes de 10 litres chacune.
- Thermostat de travail réglable entre 110 °C et 190 °C.
- Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle (100 °C – 180 °C).



-
- Système d'allumage piézoélectrique avec flamme pilote.
 - Système de coupure automatique du gaz en cas de panne de flamme.
 - Support égouttoir pour paniers.

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNGF-7060
 - **Référence** : 6362D
 - **Type d'installation** : Comptoir
 - **Type de gaz** : GPL (de série). Compatible avec le Gaz Naturel
 - **Capacité totale** : 10 + 10 litres
 - **Puissance totale** : 14 kW
 - **Consommation de gaz (Gaz Naturel - NG)** : 1,372 m³/h
 - **Consommation de gaz (GPL)** : 1,111 kg/h
 - **Plage de température de travail** : 110 °C – 190 °C
 - **Thermostat de sécurité** : 100 °C – 180 °C
 - **Système d'allumage** : Piézoélectrique avec flamme pilote
 - **Système de sécurité** : Coupure automatique du gaz en cas de panne de flamme
 - **Type de cuve** : Monobloc
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Accessoires inclus** : 2 paniers de friture avec poignée isolée
 - **Dimensions (mm)** : 700 x 630 x 300
 - **Poids net** : 37 kg
 - **Volume** : 0,22 m³
-



caractéristiques du produit :

Fonds: 630mm

Puissance en Watts: 14000W

Type: Dessert

Nombre de seins: 2 seins

Capacité Litres par Cuve: 10 Litres

Chaleur: Friteuses

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :

Friteuse professionnelle double de comptoir à gaz, idéale pour les cuisines industrielles et commerciales qui nécessitent efficacité, sécurité et grande capacité. Fabriquée en acier inoxydable, elle offre une excellente durabilité, facilité de nettoyage et performance constante. Son design compact en fait une option parfaite pour les espaces réduits sans sacrifier puissance ni capacité.

Galerie de produits :

