



Friteuse à gaz simple DRNGF-4060 400mm



Codes produits :

Référence 6361D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et design

- Fabriquée entièrement en **acier inoxydable**, résistante et durable.
- **Design de comptoir**, idéal pour des installations avec un espace limité.
- **Cuve monobloc**, hygiénique et facile à nettoyer.
- Équipée d'un **support suspendu** pour égoutter les paniers.
- Système d'**allumage piezoélectrique** avec **flamme pilote**.
- Design professionnel, compact et fonctionnel pour une utilisation intensive.

Équipement inclus

- 1 cuve de friture avec une capacité de 10 litres.
-



-
- 1 panier en acier avec manche isolé.
 - Thermostat réglable entre 110 °C et 190 °C.
 - Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle (100 °C – 180 °C).
 - Allumage piezoélectrique avec flamme pilote.
 - Système de coupure automatique de gaz en cas de panne de flamme.
 - Support égouttoir pour les paniers.

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNGF-4060
 - **Référence** : 6361D
 - **Type d'installation** : Sur comptoir
 - **Type de gaz** : GPL / Gaz Naturel
 - **Capacité de friture** : 10 litres
 - **Puissance totale** : 7 kW
 - **Consommation de gaz (Gaz Naturel - NG)** : 0,686 m³/h
 - **Consommation de gaz (GPL)** : 0,556 kg/h
 - **Plage de température de travail** : 110 °C – 190 °C
 - **Thermostat de sécurité** : 100 °C – 180 °C
 - **Système d'allumage** : Piezoélectrique avec flamme pilote
 - **Système de sécurité** : Coupure automatique de gaz en cas de panne de flamme
 - **Type de cuve** : Monobloc
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Accessoires inclus** : 1 panier de friture avec manche isolé
-



-
- **Dimensions (mm) :** 400 x 600 x 300
 - **Poids net :** 25 kg
 - **Volume :** 0,11 m³

Caractéristiques supplémentaires

- **Design compact et fonctionnel**, idéal pour les cuisines avec un espace limité.
- **Compatible avec GPL et Gaz Naturel**, avec une conversion facile selon les besoins.
- **Cuve monobloc**, qui évite l'accumulation de résidus et facilite le nettoyage.
- **Accroche de panier intégrée** pour un égouttage efficace de l'huile.
- **Contrôle précis de la température**, permettant une friture homogène et sûre.
- **Système d'allumage piezoélectrique** avec flamme pilote pour une utilisation immédiate.
- **Thermostat de sécurité avec réinitialisation manuelle**, évitant les surchauffes.
- **Construction en acier inoxydable**, résistant à la corrosion et facile à entretenir.
- **Système de sécurité en cas de panne de flamme**, garantissant une utilisation sécurisée à tout moment.

caractéristiques du produit :

Fonds: 630mm
Puissance en Watts: 7000W
Type: Dessert
Nombre de seins: 1 sein
Capacité Litres par Cuve: 10 Litres
Chaleur: Friteuses
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Description brève du produit :



Friteuse à gaz à cuve unique, conçue pour un usage professionnel dans les cuisines industrielles et commerciales. Sa construction robuste en acier inoxydable, sa taille compacte et ses commandes précises en font un excellent choix pour les espaces réduits nécessitant efficacité, sécurité et haute performance.

Galerie de produits :