



Mainteneur de fritures électrique Série 600 DRNPD-4060 400mm



Codes produits :

Référence 6365D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et conception

- **Construction en acier inoxydable**, robuste et facile à nettoyer.
- **Conception de table**, compacte et fonctionnelle.
- **Cuve monobloc** de grande capacité, hygiénique et sans joints internes.
- Équipé de **pieds réglables** pour un nivellement correct.
- **Lampe halogène** supérieure qui fournit une chaleur constante par rayonnement.
- Résistance infrarouge pour **meilleur maintien de la chaleur sans dessèchement** des aliments.

Dotation incluse



-
- 1 cuve monobloc en acier inoxydable (capacité 16 litres).
 - 1 plateau GN 2/3 de 150 mm de profondeur.
 - Lampe halogène intégrée.
 - Pieds réglables.
 - Résistance de chaleur infrarouge.
 - Interrupteur d'alimentation et commandes d'accès facile.

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNPD-4060
 - **Référence** : 6365D
 - **Type d'installation** : Sur table
 - **Type d'alimentation** : Électrique
 - **Puissance** : 1 kW
 - **Tension** : 220 V / 50 Hz
 - **Capacité totale** : 16 litres
 - **Capacité plateau GN** : GN 2/3 - 150 mm
 - **Système de chauffage** : Lampe halogène + résistance infrarouge
 - **Type de cuve** : Monobloc
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Pieds réglables** : Oui
 - **Dimensions (mm)** : 400 x 630 x 300
 - **Poids net** : 19 kg
 - **Volume** : 0,11 m³
-



Caractéristiques supplémentaires

- **Idéal pour maintenir les fritures chaudes et croustillantes** plus longtemps sans perdre en qualité.
- **Résistance infrarouge et lampe halogène** qui prolongent le temps de conservation thermique.
- **Conception compacte** qui optimise l'espace de travail.
- **Cuve monobloc de grande capacité**, facile à nettoyer et sans recoins cachés.
- **Construction intégrale en acier inoxydable**, garantissant hygiène et durabilité.
- **Pieds réglables**, permettant de niveler l'équipement avec précision.
- **Facilité d'utilisation**, sans besoin d'expérience technique préalable.

caractéristiques du produit :

Type: Dessert

Chaleur: Mantenedor de Fritos

Description brève du produit :

Équipement conçu pour maintenir au chaud tous types d'aliments frits tels que les pommes de terre, les croquettes, les panés ou le poisson frit. Grâce à sa structure en acier inoxydable, sa lampe halogène et sa résistance infrarouge, il fournit une conservation efficace de la chaleur sans altérer la texture des aliments. Idéal pour les environnements professionnels nécessitant rapidité de service et conservation de la qualité.

Galerie de produits :



Shop name

