



Fry-top à gaz simple Série 600 DRNGI-4060 400mm



Codes produits :

Référence 6321D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et design

- **Structure en acier inoxydable**, résistante, hygiénique et facile à nettoyer.
- **Plaque de cuisson en chrome dur de 12 mm**, qui offre une excellente répartition de la chaleur et une grande durabilité.
- **Surface de cuisson** : 340 x 440 mm, avec finition lisse pour tous types d'aliments.
- **Allumage piezoélectrique** avec **flamme pilote** pour un démarrage rapide et sécurisé.
- **Pieds réglables** permettant d'adapter la hauteur de l'appareil à différentes surfaces.
- **Tiroir récupérateur de graisse amovible**, pour un nettoyage rapide et efficace.
- **Design compact** et ergonomique pour optimiser l'espace de travail.

Équipement inclus



-
- Plaque lisse en chrome dur de 12 mm.
 - Allumage piezoélectrique avec flamme pilote.
 - Tiroir récupérateur de graisse de grande capacité.
 - Pieds réglables.
 - Vanne de sécurité avec thermocouple.
 - Adaptation pour utilisation avec **gaz naturel (NG)** ou **GPL** (LPG).

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNGI-4060
 - **Référence** : 6321D
 - **Type d'installation** : Sur table
 - **Type d'alimentation** : Gaz (GPL ou naturel)
 - **Puissance** : 7 kW
 - **Consommation NG** : 0,686 m³/h
 - **Consommation GPL** : 0,556 kg/h
 - **Surface utile de cuisson** : 340 x 440 mm
 - **Épaisseur de la plaque** : 12 mm
 - **Matériau de la plaque** : Chrome dur
 - **Système d'allumage** : Piezoélectrique avec flamme pilote
 - **Système de sécurité** : Couper le gaz en cas de panne de flamme
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Pieds réglables** : Oui
 - **Tiroir récupérateur de graisse** : Oui
-



- **Dimensions (mm) :** 400 x 630 x 300
- **Poids net :** 41 kg
- **Volume :** 0,11 m³

Caractéristiques supplémentaires

- **Plaque de chrome dur de haute qualité**, idéale pour une cuisson intensive et prolongée.
- **Distribution uniforme de la chaleur**, qui améliore l'efficacité et la qualité de la cuisson.
- **Système de sécurité avec coupure de gaz en cas de panne de flamme**, offrant une meilleure protection à l'utilisateur.
- **Allumage rapide et sécurisé**, avec système piezoélectrique et flamme pilote.
- **Large plateau récupérateur de graisse**, facile à extraire et à nettoyer.
- **Entretien facile**, grâce à son design accessible et à ses matériaux hygiéniques.
- **Polyvalence d'utilisation avec gaz GPL ou naturel**, selon la disponibilité.
- **Construction robuste et professionnelle**, adaptée à une utilisation quotidienne dans des cuisines exigeantes.

caractéristiques du produit :

Largeur: 400mm
Fonds: 630mm
Puissance en Watts: 7000W
Type: Dessert
Matériau: Chrome dur
Chaleur: Plancha - Frytop
Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz
Brûleur - Réchaud: 1
Superficie: Lisa



Description brève du produit :

Fry-top à gaz de table avec plaque de cuisson en chrome dur, conçu pour offrir des performances professionnelles dans les cuisines industrielles. Sa surface lisse à haute conductivité thermique garantit une cuisson homogène, idéale pour les viandes, les poissons et les légumes. Sa structure en acier inoxydable, son système de sécurité en cas de panne de flamme et son entretien facile en font un équipement robuste, sûr et fonctionnel.

Galerie de produits :