



Fry-Top à gaz double Série 600 DRNGI-8060ND 800mm plaque lisse-rainurée



Codes produits :

Référence 6323D

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Matériau et design

- **Corps en acier inoxydable**, robuste, hygiénique et facile à nettoyer.
- **Plaque de cuisson en chrome dur de 12 mm**, avec un design mixte : moitié lisse et moitié rainurée.
- **Surface utile de cuisson** : 740 x 440 mm.
- **Allumage piezoélectrique avec flamme pilote** pour une ignition rapide et sûre.
- **Tiroir récupérateur de graisses avant**, facilement extractible et nettoyable.
- **Pieds réglables** garantissant la stabilité sur différentes surfaces.
- **Design ergonomique et compact**, optimisé pour un usage professionnel en surface.

Équipement inclus

- Plaque de chrome dur lisse/rainurée de 12 mm.
- Système d'allumage piezoélectrique avec flamme pilote.



-
- Tiroir récupérateur de graisses amovible.
 - Pieds réglables.
 - Adaptation pour gaz **naturel (NG)** ou **GPL (LPG)**.
 - Vanne de sécurité avec thermocouple et coupure automatique en cas de panne de flamme.

Spécifications techniques

- **Modèle** : DRNGI-8060ND
 - **Référence** : 6323D
 - **Type d'installation** : Sur le comptoir
 - **Type d'alimentation** : Gaz (GPL ou Naturel)
 - **Puissance** : 14 kW
 - **Consommation NG** : 1,372 m³/h
 - **Consommation GPL** : 1,111 kg/h
 - **Surface de cuisson utile** : 740 x 440 mm
 - **Distribution plaque** : Moitié lisse / moitié rainurée
 - **Épaisseur de la plaque** : 12 mm
 - **Système d'allumage** : Piezoélectrique avec flamme pilote
 - **Système de sécurité** : Coupure de gaz en cas de panne de flamme
 - **Matériau de construction** : Acier inoxydable
 - **Pieds réglables** : Oui
 - **Tiroir récupérateur de graisses** : Oui
 - **Dimensions (mm)** : 800 x 630 x 300
 - **Poids net** : 73 kg
-



-
- **Volume** : 0,22 m³

Caractéristiques supplémentaires

- **Plaque combinée lisse/rainurée**, idéale pour cuire des viandes, des légumes et des poissons en même temps.
- **Grande surface de travail (740 mm)**, adaptée à un usage intensif.
- **Distribution uniforme de la chaleur** pour une cuisson homogène.
- **Allumage sûr et confortable** avec système piezoélectrique et flamme pilote.
- **Système de sécurité en cas de panne de flamme**, protection totale en cas d'extinction accidentelle.
- **Grand tiroir récupérateur de graisses**, améliore le nettoyage et l'opérabilité quotidienne.
- **Pieds réglables** pour la stabilité et l'adaptabilité à toute surface.
- **Utilisation duale (GPL / gaz naturel)** pour une plus grande polyvalence d'installation.
- **Design robuste**, conçu pour des environnements exigeants de restauration professionnelle.

caractéristiques du produit :

Largeur: 800

Fonds: 630mm

Puissance en Watts: 14000W

Type: Dessert

Matériau: Chrome dur

Chaleur: Plancha - Frytop

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Gaz

Brûleur - Réchaud: 2

Superficie: Lisa-Rainurée

Description brève du produit :



Fry-top professionnel à gaz avec **plaque de chrome dur moitié lisse et moitié rainurée**, conçu pour offrir polyvalence dans la cuisson de différents types d'aliments. Sa grande surface permet de préparer des viandes, des poissons, des légumes et d'autres aliments simultanément, avec une excellente transmission de chaleur. Sa structure en acier inoxydable et les systèmes de sécurité garantissent durabilité, fiabilité et facilité de nettoyage.

Galerie de produits :

