



Fry-Top a gás simples Série 600 DRNGI-4060 400mm



Product codes:

Reference: 6321D

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Material e design

- **Estrutura em aço inoxidável**, resistente, higiênica e fácil de limpar.
 - **Placa de cocção em cromo duro de 12 mm**, que proporciona uma excelente distribuição do calor e grande durabilidade.
 - **Superfície de cocção:** 340 x 440 mm, com acabamento liso para todo tipo de alimentos.
 - **Ignição piezoelétrica com chama piloto** para um arranque rápido e seguro.
 -
-



Pés ajustáveis que permitem adaptar a altura do equipamento a diferentes superfícies.

-

Gaveta coletora de gordura removível, para uma limpeza rápida e eficaz.

-

Design compacto e ergonômico para otimizar o espaço de trabalho.

Equipamento incluído

-

Placa lisa de cromo duro de 12 mm.

-

Ignição piezoelétrica com chama piloto.

-

Gaveta coletora de gordura de grande capacidade.

-

Pés ajustáveis.

-

Válvula de segurança com termopar.

-

Adaptação para uso com **gás natural (GN)** ou **GLP (GPL)**.

Especificações técnicas

-



Modelo: DRNGI-4060

•

Referência: 6321D

•

Tipo de instalação: Sobre a mesa

•

Tipo de alimentação: Gás (GLP ou Natural)

•

Potência: 7 kW

•

Consumo GN: 0,686 m³/h

•

Consumo GLP: 0,556 kg/h

•

Superfície útil de cocção: 340 x 440 mm

•

Espessura da placa: 12 mm

•

Material da placa: Cromo duro

•

Sistema de ignição: Piezoelétrico com chama piloto

•



Sistema de segurança: Corte de gás por falha de chama

-

Material de construção: Aço inoxidável

-

Pés ajustáveis: Sim

-

Gaveta coletora de gordura: Sim

-

Dimensões (mm): 400 x 630 x 300

-

Peso líquido: 41 kg

-

Volume: 0,11 m³

Características adicionais

-

Placa de cromo duro de alta qualidade, ideal para cocção intensiva e prolongada.

-

Distribuição uniforme do calor, que melhora a eficiência e qualidade de cocção.

-

Sistema de segurança com corte de gás por falha de chama, maior proteção do usuário.



- **Ignição rápida e segura**, com sistema piezoelétrico e chama piloto.
- **Ampla bandeja coletora de gordura**, fácil de extrair e limpar.
- **Fácil manutenção**, graças ao seu design acessível e materiais higiênicos.
- **Versatilidade de uso com gás GLP ou natural**, conforme disponibilidade.
- **Construção robusta e profissional**, adequada para o uso diário em cozinhas exigentes.

Product features:

Largura: 400mm
Fundo: 630mm
Potência em Watts: 7000W
Tipo: Sobre mesa
Material: Cromo duro
Calor: Placa - Frytop
Gás-Elétrico-Indução-Oil: Gás
Queimador - Fogão: 1
Superfície: Lisa

Product short description:

Fry-top a gás de sobre a mesa com placa de cocção em cromo duro, projetado para oferecer um desempenho profissional em cozinhas industriais. Sua superfície lisa de alta condutividade térmica garante uma cocção homogênea, ideal para carnes, peixes e vegetais. Sua estrutura em aço inoxidável, sistema de segurança por falha de chama e fácil manutenção o tornam um equipamento robusto, seguro e funcional.



Shop name

Product gallery:

