

Fry-Top a gás duplo Série 600 DRNGI-8060 800mm



Product codes:

Reference: 6322D

EAN13: -UPC: -

Product description:

Material e design

- Estrutura em aço inoxidável, resistente, higiênica e de fácil limpeza.
- Placa lisa de cromo duro de 12 mm, de grande condutividade térmica e durabilidade.
- Superfície de cozimento: 740 x 440 mm, ampla e uniforme.
- Ignição piezoelétrica com chama piloto para ignição rápida e segura.
- Gaveta coletora de gordura removível para facilitar a limpeza.
- Pés ajustáveis para um correto nivelamento do equipamento sobre qualquer superfície.
- Design ergonômico e compacto, otimiza o espaço de trabalho mantendo alta capacidade de cozimento.

Equipamento incluído

- Placa de cozimento lisa em cromo duro de 12 mm.
- Gaveta coletora de gordura integrada.



- Sistema de ignição piezoelétrica com chama piloto.
- Pés ajustáveis em altura.
- Compatível com gás natural (GN) ou GLP (GPL).
- Válvula de segurança com sistema de corte por falha de chama.

Especificações técnicas

• Modelo: DRNGI-8060

• Referência: 6322D

• Tipo de instalação: De mesa

• Tipo de alimentação: Gás (GLP ou Natural)

• Potência: 14 kW

Consumo GN: 1,372 m³/h

Consumo GLP: 1,111 kg/h

• Superfície útil de cozimento: 740 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):** 800 x 630 x 300

• Peso líquido: 74 kg



• Volume: 0,22 m³

Características adicionais

- Alta capacidade de cozimento graças à sua superfície estendida de 740 mm.
- Placa de cromo duro de grande espessura (12 mm), ideal para uso intensivo.
- **Distribuição uniforme do calor**, melhora a eficiência energética e a qualidade do produto final.
- Ignição segura e rápida, graças ao sistema piezoelétrico com chama piloto.
- Sistema de segurança por falha de chama, assegura um uso confiável.
- Bandeja coletora de gordura ampla, facilita o trabalho e a limpeza.
- Fácil manutenção, com acesso confortável aos componentes e materiais de fácil limpeza.
- Compatível com GLP ou gás natural, adaptável a diferentes instalações.
- Construção profissional para ambientes exigentes de hotelaria e restauração.

Product features:

Largura: 800mm Fundo: 630mm

Potência em Watts: 14000W

Tipo: Sobremesa Material: Cromo duro Calor: Placa - Frytop

Gás-Elétrico-Indução-Oil: Gás

Queimador - Fogão: 2

Superfície: Lisa

Product short description:



Fry-top a gás de mesa com **placa de cozimento em cromo duro** de grande para cozinhas profissionais que requerem alta produtividade. Sua estrutura em aço inoxidável e seu sistema de ignição piezoelétrica com chama piloto garantem durabilidade, segurança e desempenho constante. Perfeito para um cozimento uniforme de carnes, peixes e vegetais.

Product gallery: