



Fry-Top a gás duplo Série 600 DRNGI-8060ND 800mm placa lisa-ranhurada



Product codes:

Reference: 6323D

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Material e design

- **Corpo em aço inoxidável**, robusto, higiênico e fácil de limpar.
- **Placa de cocção de cromo duro de 12 mm**, com design misto: metade lisa e metade ranhurada.
- **Superfície útil de cocção:** 740 x 440 mm.
- **Ignição piezoelétrica com chama piloto** para uma ignição rápida e segura.
- **Gaveta coletora de gordura frontal**, de fácil extração e limpeza.
- **Pés ajustáveis** que garantem estabilidade em diferentes superfícies.
- **Design ergonômico e compacto**, otimizado para uso profissional de bancada.

Equipamento incluído

- Placa de cromo duro lisa/ranhurada de 12 mm.
- Sistema de ignição piezoelétrica com chama piloto.



-
- Gaveta coletora de gordura removível.
 - Pés ajustáveis.
 - Adaptação para gás **natural (NG)** ou **GLP (LPG)**.
 - Válvula de segurança com termopar e corte automático em caso de falha de chama.

Especificações técnicas

- **Modelo:** DRNGI-8060ND
 - **Referência:** 6323D
 - **Tipo de instalação:** Bancada
 - **Tipo de alimentação:** Gás (GLP ou Natural)
 - **Potência:** 14 kW
 - **Consumo NG:** 1,372 m³/h
 - **Consumo GLP:** 1,111 kg/h
 - **Superfície de cocção útil:** 740 x 440 mm
 - **Distribuição da placa:** Metade lisa / metade ranhurada
 - **Espessura da placa:** 12 mm
 - **Sistema de ignição:** Piezoelétrica 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:** 73 kg
-



-
- **Volume:** 0,22 m³

Características adicionais

- **Placa combinada lisa/ranhurada**, ideal para carnes, vegetais e peixes ao mesmo tempo.
- **Grande superfície de trabalho (740 mm)**, adequada para uso intensivo.
- **Distribuição uniforme do calor** para uma cocção homogênea.
- **Ignição segura e confortável** com sistema piezoelétrico e chama piloto.
- **Sistema de segurança por falha de chama**, proteção total em caso de apagamento acidental.
- **Ampla gaveta coletora de gordura**, melhora a limpeza e operação diária.
- **Pés reguláveis** para estabilidade e adaptabilidade a qualquer superfície.
- **Uso duplo (GLP / gás natural)** para maior versatilidade de instalação.
- **Design robusto**, pensado para ambientes exigentes de restauração profissional.

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-Ranhurada

Product short description:



Fry-top profissional a gás com **placa de cromo duro metade lisa e** projetado para oferecer versatilidade na cocção de diferentes tipos de alimentos. Sua grande superfície permite preparar carnes, peixes, vegetais e outros alimentos simultaneamente, com excelente transferência de calor. Sua estrutura em aço inoxidável e os sistemas de segurança garantem durabilidade, confiabilidade e facilidade de limpeza.

Product gallery:

