

Plancha a gas 70cm DRNIPZG-70



Código del Producto:

Referencia: 7892E

-
-

Descripción del Producto:

Material y Diseño

- Cuerpo fabricado en acero inoxidable.
- Superficie de cocción en acero HRP (acero bajo en carbono).
- Bandeja recoge grasa extraíble para facilitar la limpieza.
- Visor de llama incorporado.
- Diseño compacto con estructura robusta y duradera.

Dotación Incluida

- Encendido piezoeléctrico.
- 2 quemadores con mandos de regulación independientes.
- Bandeja recoge grasa.

Especificaciones Técnicas

- Modelo: DRNIPZG-70
- Referencia: 7892E
- Dimensiones: 700 x 500 x 200 mm
- Potencia total: 6 kW

- Consumo LPG: 0,476 kg/h
- Consumo GN: 0,588 m³/h
- Peso neto: 18 kg
- Se suministra para gas LPG

Características Adicionales

- Superficie de cocción en acero HRP que garantiza distribución uniforme del calor.
- Sistema de corte de gas por fallo de llama para mayor seguridad.
- Encendido piezoeléctrico sin necesidad de conexión eléctrica.
- Mandos de gas independientes para mejor control de cocción.
- Certificación CE.
- Recomendado para food trucks, buffets, bares y cocinas industriales.

Características:

Ancho: 700mm

Fondo: 500mm

Potencia Watios: 6000W

Tipo: Sobremesa

Medida: 700x500x200mm

Calor: Plancha - Frytop

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Gas

Quemador - Fogón: 2

Superficie: Lisa

Breve descripción del producto:

Plancha a gas profesional de 70 cm, ideal para cocinas comerciales que requieren mayor superficie de trabajo sin sacrificar eficiencia ni seguridad. Ofrece una cocción homogénea y rápida, perfecta para carnes, verduras o bocadillos.

Fotos del producto:

