

SKU: 613002

Ristosubito

Cucina a Gas 4 fuochi da banco TX Modello PC70G7 Potenza 19,5 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco TX PC70G7 19,5 kW

La cucina a gas 4 fuochi da banco TX modello PC70G7 è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura compatto da appoggio, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori con spazi ridotti. Il formato da banco consente di installare la macchina direttamente su top in acciaio o su linee di lavoro esistenti, senza bisogno di mobili dedicati.

La potenza complessiva di 19,5 kW permette di lavorare con ritmi sostenuti, gestendo contemporaneamente più preparazioni come bolliture, rosolature e cotture a fuoco vivo. La macchina è progettata per garantire robustezza e affidabilità nel tempo, in linea con le esigenze di utilizzo intensivo tipiche della ristorazione.

Bruciatori e potenza di cottura

La cucina PC70G7 è equipaggiata con 4 bruciatori a gas a fuochi aperti così configurati: 1 bruciatore da 7,2 kW, 1 bruciatore da 3,3 kW e 2 bruciatori da 4,5 kW, per una potenza totale del piano pari a 19,5 kW. Questa combinazione offre sia fuochi ad alta potenza per cotture rapide, sia fuochi più contenuti per lavorazioni che richiedono maggiore controllo della fiamma.

Il consumo di gas metano è pari a 2,06 m³/h, dato che consente di pianificare correttamente

l'allacciamento e la gestione dei costi energetici. Il numero totale di bruciatori è 4, così da garantire una buona versatilità operativa anche in spazi limitati.

Supporti pentola e materiali

I supporti pentola sono realizzati in ghisa smaltata RAAF, materiale che assicura stabilità alle pentole, resistenza alle alte temperature e una buona durata nel tempo. La configurazione del piano di cottura è studiata per accogliere diverse dimensioni di pentole e padelle, agevolando la gestione delle varie preparazioni.

La struttura complessiva è dimensionata per l'uso professionale, con un bilanciamento tra peso e robustezza che rende la macchina stabile durante l'utilizzo e al tempo stesso gestibile in fase di installazione e posizionamento sul banco.

Dimensioni e dati tecnici principali

- **Potenza piano:** 19,5 kW.
- **Configurazione bruciatori:** 1 x 7,2 kW + 1 x 3,3 kW + 2 x 4,5 kW.
- **Numero bruciatori:** 4 bruciatori.
- **Consumo gas metano:** 2,06 m³/h.
- **Supporti pentola:** supporti pentola in ghisa smaltata RAAF.
- **Larghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 28 cm.
- **Larghezza imballo:** 77 cm.
- **Profondità imballo:** 81 cm.
- **Altezza imballo:** 53 cm.
- **Peso netto:** 46,6 kg.
- **Peso lordo:** 54 kg.
- **Volume imballo:** 0,33 m³.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea TX.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

Perché scegliere la cucina a gas 4 fuochi da banco TX PC70G7

La cucina a gas 4 fuochi da banco TX PC70G7 è una soluzione ideale per chi desidera un modulo compatto ma molto potente, con 19,5 kW complessivi distribuiti su bruciatori di diversa intensità. Grazie ai supporti pentola in ghisa smaltata, alle dimensioni 70x70x28 cm e alla struttura da banco, rappresenta una scelta affidabile per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio, prestazioni e facilità di installazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm