

SKU: 613003

## Ristosubito

# Cucina a Gas 6 fuochi da banco TX Modello PC105G7 Potenza 30 kW



## Descrizione

### Cucina a gas 6 fuochi da banco TX modello PC105G7 30 kW

La cucina a gas 6 fuochi da banco Linea TX modello **PC105G7** è pensata per le cucine professionali che devono concentrare molta potenza di cottura in uno spazio contenuto su banco. I sei fuochi aperti permettono di lavorare contemporaneamente con più pentole e preparazioni, risultando ideale per ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che hanno bisogno di rapidità e flessibilità durante il servizio.

La potenza complessiva di 30 kW, con combinazione di bruciatori da 7,2 kW, 4,5 kW e 3,3 kW, consente di passare da cotture ad alta intensità a lavorazioni più delicate semplicemente scegliendo il fuoco più adatto. I supporti pentola in ghisa smaltata RAAF assicurano un appoggio stabile e resistente agli stress termici, facilitando al tempo stesso le operazioni di pulizia quotidiana.

### Caratteristiche principali

La configurazione da banco rende questa cucina particolarmente versatile per l'inserimento su basi neutre, piani di lavoro o moduli esistenti, senza richiedere strutture armadiate. La disposizione dei bruciatori è studiata per ottimizzare l'utilizzo della superficie 105x70 cm, permettendo di gestire in contemporanea pentole di diverso diametro e preparazioni con esigenze di potenza differenti.

### Specifiche tecniche

- Potenza totale: 30 kW
- Potenza fuochi aperti: 2 x 7,2 kW + 2 x 4,5 kW + 2 x 3,3 kW

- Potenza piano: 30 kW
- Consumo gas metano: 3,17 m<sup>3</sup>/h
- Numero bruciatori: 6
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Peso netto: 67 kg
- Peso lordo: 77 kg
- Volume imballo: 0,4700 m<sup>3</sup>

## Dati dimensionali

- Larghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 28 cm
- Larghezza imballo: 111 cm
- Profondità imballo: 81 cm
- Altezza imballo: 53 cm

## Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea TX
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi da banco TX PC105G7 è ideale per chi necessita di una postazione di cottura ad alta produttività, capace di seguire picchi di lavoro importanti senza occupare spazio a pavimento. La combinazione di bruciatori con potenze diverse permette di organizzare il piano in zone adatte a bolliture rapide, salti e cotture più controllate, migliorando l'efficienza della brigata.

Grazie alla struttura compatta, ai supporti in ghisa smaltata e alla potenza installata di 30 kW, questo modello rappresenta una soluzione pratica per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con una macchina da banco performante, robusta e semplice da integrare nei layout esistenti.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	105
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm