

SKU: 613004

Ristosubito

Cucina a gas con piano riscaldante e 2 fuochi da banco TX Modello PCP70G7 Potenza 15 kW



Descrizione

Cucina a gas da banco TX PCP70G7 con piano riscaldante e 2 fuochi

La cucina a gas da banco Linea TX modello **PCP70G7** combina in un unico modulo compatto un piano riscaldante in ghisa e 2 fuochi aperti, offrendo alla cucina professionale una soluzione versatile per cotture dirette e mantenimento caldo. Con una potenza complessiva di 15 kW e dimensioni contenute, questo modello è pensato per essere installato su banco, integrandosi facilmente in linee di cottura modulari dove lo spazio deve essere sfruttato al meglio.

Il piano riscaldante in ghisa garantisce un'ottima inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore, ideale per tenere in temperatura pentole, tegami e preparazioni pronte per il servizio. I 2 bruciatori aperti, con potenze differenziate, permettono di gestire sia cotture rapide ad alta intensità sia lavorazioni più delicate, adattando fiamma e temperatura alle diverse ricette. I supporti pentola in ghisa smaltata RAAF assicurano stabilità e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali nel lavoro quotidiano in cucina.

Caratteristiche principali

La configurazione con 2 fuochi + piano riscaldante rende questa cucina a gas particolarmente adatta a linee compatte dove è importante avere più funzioni sullo stesso modulo. La piastra in ghisa

dedicata alla funzione di piano riscaldante consente di mantenere più contenitori caldi contemporaneamente, mentre i bruciatori aperti supportano le cotture dirette in pentola. La struttura da banco della Linea TX facilita l'inserimento su basi neutre o su mobili esistenti, creando combinazioni flessibili in base al layout del laboratorio.

Specifiche tecniche

- Potenza totale: 15 kW
- Potenza fuochi aperti: 1 x 7,2 kW + 1 x 3,3 kW
- Potenza piano riscaldante: 1 x 4,5 kW
- Numero bruciatori: 2 + 1 (piastra)
- Tipo piastra: ghisa
- Zone riscaldanti: 1
- Consumo gas metano: 1,58 m³/h
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Dimensione piastra: 30,9 x 55,4 cm
- Peso netto: 61 kg
- Peso lordo: 69 kg
- Volume imballo: 0,3300 m³

Dati dimensionali

- Larghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 28 cm
- Larghezza imballo: 77 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: 2 fuochi + tutta piastra
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra riscaldante

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas da banco TX PCP70G7 è ideale per chi necessita di una macchina compatta che unisca cottura diretta e mantenimento caldo sullo stesso modulo, riducendo spostamenti e tempi morti in linea. Il piano riscaldante in ghisa lavora come una superficie di appoggio calda per pentole e gastronomi, mentre i due fuochi aperti permettono di gestire contemporaneamente primi, salse o contorni.

Grazie alla Linea TX, alla struttura da banco e alla potenza di 15 kW, questo modello rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti, gastronomie e cucine professionali che vogliono ottimizzare lo spazio sul banco mantenendo elevate prestazioni di cottura e una buona capacità di servizio durante i momenti di picco.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	2 fuochi+tutta piastra
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm