

SKU: 613005

## Ristosubito

# Cucina a gas con piano riscaldante e 4 fuochi da banco TX Modello PCP105G7 Potenza 22.8 kW



## Descrizione

### Cucina a gas da banco 4 fuochi con piano riscaldante PCP105G7

La cucina a gas da banco 4 fuochi con piano riscaldante modello PCP105G7 della linea TX è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare più funzioni in uno spazio ridotto. Con una potenza complessiva di 22,8 kW e struttura compatta da 105x70x28 cm, questa soluzione si integra facilmente su banchi di lavoro e linee di cottura dove l'altezza contenuta è un requisito importante.

### Piano di cottura a 4 fuochi con piastra riscaldante

Il piano è configurato con 4 fuochi aperti a gas abbinati a una piastra riscaldante in ghisa, così da offrire sia zone di cottura diretta sia una superficie continua per mantenimento e cotture più delicate. La potenza dei fuochi aperti è distribuita in 1 bruciatore da 7,2 kW, 2 da 3,3 kW e 1 da 4,5 kW, per una gestione flessibile delle diverse preparazioni in base alle esigenze del servizio.

La piastra gas in ghisa, con dimensioni di 30,9x55,4 cm e potenza dedicata da 4,5 kW, crea una zona riscaldante ampia e uniforme, ideale per mantenere in temperatura pentole, salse e preparazioni pronte per l'impiattamento.

## Struttura da banco con supporti in ghisa

Questa cucina è progettata come unità da banco, ideale per essere posizionata su piani di lavoro esistenti o su basi neutre, ottimizzando gli spazi senza rinunciare alla potenza del gas. I supporti pentola in ghisa smaltata RAAF garantiscono un appoggio stabile e resistente, pensato per sostenere pentole e tegami di varie dimensioni durante l'utilizzo intensivo tipico della ristorazione.

La struttura compatta e l'altezza ridotta facilitano l'inserimento anche in cucine con vincoli di spazio o in postazioni di lavoro dedicate, come linee di finitura o di preparazione in vista cliente.

## Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 fuochi aperti e piano riscaldante, la cucina PCP105G7 è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che necessitano di una postazione versatile su banco. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, riduzioni, contorni e secondi in padella, utilizzando i fuochi più potenti per le cotture rapide e la piastra per il mantenimento o le cotture più dolci.

Si presta molto bene anche per linee di servizio e banconi di appoggio in cui sia utile avere una zona calda continua, ad esempio per tenere in temperatura pentole e preparazioni pronte durante i picchi di lavoro o i servizi a turno unico.

## Specifiche tecniche della cucina PCP105G7

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas da banco PCP105G7 offre una potenza totale di 22,8 kW, di cui 22,8 kW destinati al piano cottura e alla piastra riscaldante. Il consumo di gas metano è pari a 2,41 m<sup>3</sup>/h, in linea con le prestazioni di apparecchiature professionali di pari categoria.

- Potenza totale: 22,8 kW
- Potenza fuochi aperti: 1 x 7,2 kW + 2 x 3,3 kW + 1 x 4,5 kW
- Potenza piastra gas: 4,5 kW
- Numero bruciatori: 4 fuochi + 1 piastra
- Zone riscaldanti: 1
- Alimentazione: a gas metano
- Consumo gas metano: 2,41 m<sup>3</sup>/h
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: TX
- Tipologia forno: senza forno
- Tipologia piano cottura: fuochi + piano riscaldante
- Tipo piastra: ghisa
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Dimensione piastra: 30,9 x 55,4 cm
- Larghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 28 cm
- Peso netto: 81 kg
- Peso lordo: 91 kg
- Volume imballo: 0,47 m<sup>3</sup>
- Larghezza imballo: 111 cm
- Profondità imballo: 80 cm
- Altezza imballo: 53 cm

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas da banco 4 fuochi con piano riscaldante PCP105G7 rappresenta una soluzione completa per chi desidera un modulo compatto ma estremamente versatile, capace di combinare cottura diretta e mantenimento in un unico apparecchio. La struttura da banco, la piastra in ghisa e i supporti pentola in ghisa smaltata la rendono un alleato affidabile nelle cucine professionali che lavorano con ritmi intensi e hanno bisogno di sfruttare al massimo ogni centimetro del piano di lavoro.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	105
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm