

SKU: 613006

Ristosubito

Cucina a gas tutta piastra da banco TX Modello PPC70G7 Potenza 9 kW



Descrizione

Cucina a gas tutta piastra da banco TX PPC70G7 9 kW

La cucina a gas tutta piastra da banco Linea TX modello PPC70G7 è pensata per le cucine professionali che cercano una superficie di cottura unica, compatta e potente, ideale per gestire pentole e contenitori di varie dimensioni sulla stessa area. Con una potenza complessiva di 9 kW concentrata su un'unica piastra in ghisa, questa soluzione si adatta perfettamente a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che vogliono ottimizzare lo spazio sul banco di lavoro mantenendo alti livelli di produttività.

La configurazione tuttapiastra consente di sfruttare tutta la superficie di cottura in modo flessibile, distribuendo le preparazioni in zone a diversa intensità di calore secondo le esigenze del servizio. I supporti pentola in ghisa smaltata garantiscono stabilità e resistenza, permettendo di lavorare in sicurezza anche con batterie di pentole e tegami di peso elevato.

Caratteristiche principali della cucina a gas TX PPC70G7

Questo modello si distingue per la sua semplicità d'uso e per la potenza concentrata su una sola zona riscaldante, con 9 kW dedicati alla piastra gas in ghisa. La Linea TX è progettata per assicurare robustezza e affidabilità nel tempo, rendendo questa cucina adatta a un impiego quotidiano intenso

in contesti professionali dove continuità e costanza di rendimento sono fondamentali.

Il consumo contenuto di gas metano, pari a 0,95 m³/h, consente di avere una buona efficienza energetica in rapporto alla potenza disponibile. La struttura da banco ne facilita l'inserimento su diverse tipologie di basi e moduli neutri, permettendo di creare configurazioni di linea cottura personalizzate in base agli spazi e alle esigenze operative del locale.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 9 kW
- Potenza piano: 9 kW
- Potenza piastra gas: 1 x 9 kW
- Numero zone riscaldanti: 1
- Numero bruciatori: 1 (piastra)
- Consumo gas metano: 0,95 m³/h
- Dimensione piastra: 62,8 x 55,8 cm
- Tipo piastra: ghisa
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea TX
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 4 fuochi (configurazione piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Peso netto: 66 kg
- Peso lordo: 74 kg
- Volume: 0,33 m³

Dati dimensionali

- Larghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 28 cm
- Larghezza imballo: 77 cm
- Profondità imballo: 81 cm
- Altezza imballo: 53 cm

Perché scegliere la cucina a gas tutta piastra TX PPC70G7

La cucina a gas tutta piastra da banco TX PPC70G7 è una scelta ideale per chi desidera concentrare 9 kW di potenza su un'unica superficie di cottura, sfruttando la flessibilità della piastra in ghisa per diverse preparazioni. La struttura da banco compatta, i supporti pentola in ghisa smaltata e il consumo ottimizzato di gas metano rendono questo modello affidabile, pratico e adatto a un uso professionale continuo.

Grazie alle dimensioni contenute, alla linea TX studiata per il settore horeca e alla possibilità di inserirla facilmente in configurazioni modulari su banco, questa cucina rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti e cucine che vogliono coniugare potenza, versatilità e razionalizzazione dello spazio sulla linea di cottura.

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	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm