

SKU: 613007

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico Gn 2/1 TX Modello PF70G7 Potenza 19.5+4.7 kW



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 TX PF70G7

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 modello PF70G7 della linea TX è pensata per le cucine professionali che vogliono concentrare in un unico modulo un piano a gas potente e un forno elettrico statico di grande capacità. Con una potenza complessiva di 24,2 kW (19,5 kW piano + 4,7 kW forno) e dimensioni 70x70x85 cm, rappresenta una soluzione compatta ma altamente performante per ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel.

Piano di cottura a gas 4 fuochi

Il piano di cottura è equipaggiato con 4 bruciatori a gas aperti con potenze differenziate: 1 bruciatore da 7,2 kW, 1 da 3,3 kW e 2 da 4,5 kW, per una potenza totale sul piano di 19,5 kW. Questa configurazione permette di gestire contemporaneamente cotture ad alta intensità (bolliture, grandi pentole) e lavorazioni più delicate (salse, fondi, riduzioni) scegliendo di volta in volta il fuoco più adatto.

I supporti pentola sono realizzati in ghisa smaltata RAAF, materiali robusti e resistenti nel tempo, che assicurano grande stabilità alle pentole e facilitano le operazioni di pulizia. Il consumo di gas metano è pari a 2,06 m³/h, un dato importante per la valutazione dei costi di esercizio in funzione dei carichi

di lavoro quotidiani.

Forno elettrico statico GN 2/1 integrato

Sotto il piano è presente il forno elettrico statico GN 2/1 da 4,7 kW, progettato per ospitare fino a 4 teglie GN 2/1 grazie alle 4 guide interne con passo teglie di 6 cm. La camera forno misura 57,5x65x30 cm (LxPxH), dimensioni che permettono di cuocere e rigenerare teglie di primi, secondi, contorni e piatti pronti con grande flessibilità.

Il range di temperatura forno da 60°C a 270°C copre le principali esigenze di cottura professionale, dalle cotture dolci e prolungate alle gratinature finali. In dotazione viene fornita 1 griglia forno, subito pronta all'uso per il servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di piano a gas 4 fuochi e forno elettrico statico GN 2/1, la cucina PF70G7 è ideale per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire un volume significativo di preparazioni con ingombri ridotti. Il piano a gas si presta alla cottura di primi piatti, salse, sughi e secondi in padella, mentre il forno elettrico supporta cotture uniformi di teglie, rigenerazione di piatti pronti e mantenimento in caldo controllato.

Questa configurazione mista gas + elettrico è particolarmente apprezzata nelle cucine che desiderano sfruttare la reattività del gas sul piano e la precisione dell'elettrico in forno, ottenendo così un equilibrio ottimale fra prestazioni e versatilità.

Specifiche tecniche della cucina PF70G7

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 PF70G7 sviluppa una potenza piano di 19,5 kW e una potenza forno di 4,7 kW, per una potenza totale di 24,2 kW, con alimentazione elettrica 400 V 3N ~ 50-60 Hz. Le dimensioni compatte di 70x70x85 cm, il peso netto di 96 kg e il volume imballo di 0,7 m³ ne facilitano l'installazione e l'integrazione in linee di cottura modulari.

- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea TX
- Tipologia forno: forno elettrico statico GN 2/1
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Potenza fuochi aperti: 1 x 7,2 kW + 1 x 3,3 kW + 2 x 4,5 kW
- Potenza piano: 19,5 kW
- Potenza forno elettrico: 4,7 kW
- Potenza totale: 24,2 kW
- Capacità forno: 4 x GN 2/1
- Numero guide forno: 4
- Passo teglie: 6 cm
- Dimensione camera forno (LxPxH): 57,5 x 65 x 30 cm
- Range temperatura forno: 60°-270°C
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Consumo gas metano: 2,06 m³/h
- Tensione forno: 400 V 3N ~ 50-60 Hz

- Larghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Larghezza imballo: 76 cm
- Profondità imballo: 80 cm
- Altezza imballo: 114 cm
- Peso netto: 96 kg
- Peso lordo: 112 kg
- Volume imballo: 0,70 m³
- Dotazione: 1 griglia forno GN 2/1

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 PF70G7 offre un connubio equilibrato tra potenza, compattezza e versatilità, risultando ideale per le cucine professionali che cercano un modulo misto gas + elettrico in poco spazio. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori, la capacità del forno GN 2/1 e i consumi ottimizzati la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense con ritmi di lavoro intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm