

SKU: 613008

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico Gn 2/1 TX Modello PF105G7 Potenza 30+4,7 kW



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico GN 2/1 TX PF105G7

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico GN 2/1 modello PF105G7 della Linea TX è pensata per le cucine professionali che richiedono un piano fuochi ad alta potenza abbinato a un forno elettrico statico di grande formato. È ideale per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che lavorano con volumi importanti e cercano una macchina compatta ma completa.

Piano a gas 6 fuochi ad alta potenza

Il piano cottura è dotato di 6 fuochi aperti a gas, con potenza complessiva di 30 kW, suddivisa in bruciatori da 7,2 kW, 4,5 kW e 3,3 kW per adattarsi a pentole e preparazioni differenti. Questa configurazione permette di gestire contemporaneamente cotture rapide, bolliture e lavorazioni più delicate, ottimizzando i tempi di servizio.

I supporti pentola in ghisa smalto RAAF garantiscono stabilità dei recipienti e resistenza alle alte temperature, semplificando al tempo stesso le operazioni di pulizia quotidiana. Il consumo di gas metano pari a 3,17 m³/h è in linea con la potenza disponibile, rendendo la macchina adatta a un uso intensivo in ambito professionale.

Forno elettrico statico GN 2/1 integrato

Sotto il piano fuochi è integrato un forno elettrico statico GN 2/1 da 4,7 kW, con camera di cottura 57,5x65x30 cm e capacità fino a 4 teglie GN 2/1. Il range di temperatura compreso tra 60°C e 270°C copre le principali esigenze di cottura professionale, dalla cottura al forno alla rigenerazione e alle gratinature.

Le 4 guide con passo teglie di 6 cm consentono di organizzare in modo flessibile la disposizione delle teglie all'interno della camera. Il forno elettrico integrato rende questa cucina una soluzione completa per chi desidera concentrare più funzioni in un unico blocco, riducendo gli ingombri in cucina.

Struttura su mobile Linea TX

La struttura su mobile, con dimensioni 105x70x85 cm, è progettata per l'inserimento in linee cottura professionali e offre un buon equilibrio tra area di lavoro e occupazione di spazio. Il peso netto di 129 kg e quello lordo di 150 kg testimoniano una costruzione robusta, idonea a un utilizzo quotidiano intensivo.

La Linea TX è pensata per la ristorazione professionale e abbina finiture curate a soluzioni funzionali, facilitando il lavoro dello staff e favorendo la manutenzione nel tempo. Il vano sottostante può essere sfruttato per l'organizzazione della zona di lavoro e lo stoccaggio di attrezzature leggere.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico GN 2/1 TX PF105G7

- Potenza totale: 30 + 4,7 kW
- Potenza piano fuochi: 30 kW
- Potenza forno elettrico: 4,7 kW
- Potenza fuochi aperti: 2 x 7,2 kW + 2 x 4,5 kW + 2 x 3,3 kW
- Numero bruciatori: 6
- Alimentazione: a gas (piano) + elettrica (forno)
- Consumo gas metano: 3,17 m³/h
- Tipo forno: elettrico statico
- Capacità teglie forno: 4 x GN 2/1
- Dimensione camera forno (LxPxH): 57,5 x 65 x 30 cm
- Dimensione vano (LxPxH): 34,5 x 57 x 40 cm
- Range temperatura forno: 60÷270 °C
- Guide forno: 4, passo teglie 6 cm
- Supporti pentola: ghisa smalto RAAF
- Lunghezza: 105 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Larghezza imballo: 109,0 cm
- Profondità imballo: 80,0 cm
- Altezza imballo: 116,0 cm
- Peso netto: 129 kg
- Peso lordo: 150 kg
- Volume: 0,99 m³
- Tipologia mobile: su mobile

- Linea: Linea TX
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Numero fuochi: 6 fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico GN 2/1 TX PF105G7 offre una combinazione completa di piano fuochi potente e forno elettrico statico di grande capacità, adatta a cucine professionali con ritmi di lavoro intensi. La struttura compatta su mobile, la potenza totale di 30 + 4,7 kW e la dotazione di forno GN 2/1 la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che desiderano concentrare più funzioni in un unico blocco cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea TX
Lunghezza (cm)	105
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm