

SKU: 613011

## Ristosubito

### **Cucina a gas 4 fuochi con forno a gas Gn 2/1 TX Potenza 26.5 kW Modello PF70GG7**



## Descrizione

### **Cucina a gas 4 fuochi con forno a gas GN 2/1 TX PF70GG7**

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas GN 2/1 modello PF70GG7 della linea TX è pensata per le cucine professionali che cercano un modulo compatto ma potente, in grado di concentrare piano di cottura e forno in un unico apparecchio. Con una potenza complessiva di 26,5 kW, questa cucina si presta a un utilizzo quotidiano intenso in ristoranti, gastronomie e mense.

#### **Piano di cottura a 4 fuochi a gas**

Il piano di cottura è dotato di 4 bruciatori a gas aperti con potenza suddivisa in 1 bruciatore da 7,2 kW, 1 da 3,3 kW e 2 da 4,5 kW, così da offrire una gamma completa di intensità di fiamma per diverse preparazioni. Questa configurazione permette di dedicare i fuochi più potenti alle bolliture e alle cotture energiche e quelli intermedi alle salse, ai fondi e alle cotture più delicate.

I supporti pentola in ghisa smaltata RAAF assicurano un appoggio stabile e resistente anche con pentole di grandi dimensioni, mentre la disposizione razionale dei fuochi facilita la gestione simultanea di più preparazioni sul piano.

## **Forno a gas statico GN 2/1 integrato**

Sotto il piano si trova il forno a gas statico GN 2/1 con potenza di 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 di cottura da 57,5x65x30 cm permette di gestire arrosti, teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare con una distribuzione uniforme del calore.

Il range di temperatura forno da 150°C a 290°C consente di coprire le principali esigenze di cottura in ambito professionale, dalle cotture prolungate alle gratinature finali, con una gestione semplice dei comandi.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie alla combinazione di 4 fuochi a gas e forno GN 2/1 statico, la cucina PF70GG7 è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire un buon volume di preparazioni in spazi contenuti. Il piano è ideale per primi piatti, salse, sughi e secondi in padella, mentre il forno consente di cuocere e rigenerare teglie di piatti pronti, contorni e arrosti in modo pratico.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che necessitano di un modulo compatto ma completo, facile da inserire in linee di cottura esistenti e capace di garantire continuità di servizio.

## **Specifiche tecniche della cucina PF70GG7**

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 4 fuochi con forno GN 2/1 PF70GG7 sviluppa una potenza piano di 19,5 kW e una potenza forno di 7 kW, per un totale di 26,5 kW, con un consumo di gas metano pari a 2,8 m<sup>3</sup>/h. La struttura su mobile, con dimensioni 70x70x85 cm e peso netto di 98,8 kg, è pensata per un utilizzo intensivo in ambito professionale mantenendo però ingombri ridotti.

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea TX
- Tipologia forno: forno a gas 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 a gas: 7 kW
- Potenza gas totale: 26,5 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: 150° - 290°C
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Consumo gas metano: 2,8 m<sup>3</sup>/h
- Larghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Larghezza imballo: 76 cm

- Profondità imballo: 80 cm
- Altezza imballo: 114 cm
- Peso netto: 98,8 kg
- Peso lordo: 112 kg
- Volume imballo: 0,69 m<sup>3</sup>
- In dotazione: 1 griglia forno

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas GN 2/1 TX PF70GG7 offre una combinazione efficace di potenza, compattezza e versatilità, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono concentrare più funzioni in poco spazio. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori e la capacità del forno GN 2/1 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 a gas       |
| Tipologia Mobile        | su mobile         |
| Tipologia piano cottura | Fuochi            |
| Profondità              | Profondità 700 mm |