

SKU: 613016

## Ristosubito

# Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas FULL SIZE TX Modello PFX105GG7 Potenza 30+7 kW



## Descrizione

### Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas FULL SIZE TX PFX105GG7

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas FULL SIZE modello PFX105GG7 della Linea TX è pensata per le cucine professionali che richiedono un piano fuochi potente abbinato a un forno a gas statico di grande capacità. È indicata per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che lavorano con alti volumi e necessitano di 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 diverse tipologie di pentole e preparazioni. Questa configurazione consente di gestire contemporaneamente cotture rapide, bolliture e lavorazioni più delicate, ottimizzando i tempi in servizio.

I supporti pentola in ghisa smalto RAAF assicurano stabilità dei recipienti e resistenza alle alte temperature, facilitando al contempo la pulizia quotidiana. Il consumo di gas metano pari a 3,91 m<sup>3</sup>/h è coerente con la potenza disponibile e rende la macchina adatta a un utilizzo intensivo in ambito professionale.

## Forno a gas statico FULL SIZE

Sotto il piano fuochi è integrato un forno a gas statico FULL SIZE da 7 kW, con camera di cottura 92,5x63x30 cm e capacità fino a 4 teglie 883x603 mm. Il range di temperatura compreso tra 150°C e 290°C è ideale per cotture al forno, rigenerazione piatti e gratinature, coprendo le principali esigenze della ristorazione.

Le 4 guide con passo teglie di 6 cm permettono di organizzare in modo flessibile la disposizione delle teglie all'interno della camera. Il formato full size offre una capacità superiore rispetto ai forni standard GN 2/1, risultando particolarmente vantaggioso per locali con alti volumi di produzione.

## Struttura su mobile Linea TX

La struttura su mobile, con dimensioni 105x70x85 cm, è progettata per l'inserimento in linee cottura professionali e garantisce un buon equilibrio tra ampiezza del piano di lavoro e ingombro a pavimento. Il peso netto di 137 kg e quello lordo di 158 kg evidenziano una costruzione robusta, adatta a turni di lavoro intensivi.

La Linea TX è studiata per la ristorazione professionale e coniuga finiture curate e funzionalità, semplificando il lavoro quotidiano dello staff. La configurazione su mobile facilita l'integrazione con altri moduli di cottura e l'organizzazione della zona operativa.

## Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi con forno a gas FULL SIZE TX PFX105GG7

- Potenza totale: 37 kW
- Potenza piano fuochi: 30 kW
- Potenza forno a gas: 7 kW
- Potenza fuochi aperti: 2 x 7,2 kW + 2 x 3,3 kW + 2 x 4,5 kW
- Numero bruciatori: 6
- Alimentazione: a gas
- Consumo gas metano: 3,91 m<sup>3</sup>/h
- Tipo forno: a gas statico FULL SIZE
- Capacità teglie forno: 4 x 883 x 603 mm
- Dimensione forno full size: altezza 30 cm
- Numero guide forno: 4
- Passo teglie: 6 cm
- Dimensione camera forno (LxPxH): 92,5 x 63 x 30 cm
- Range temperatura forno: 150÷290 °C
- 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: 114,0 cm
- Peso netto: 137 kg
- Peso lordo: 158 kg
- Volume: 0,99 m<sup>3</sup>

- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea TX
- Tipologia forno: forno a gas
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas FULL SIZE TX PFX105GG7 offre una combinazione completa di piano fuochi potente e forno statico full size, ideale per cucine professionali con ritmi di lavoro sostenuti. La struttura compatta su mobile, la potenza totale di 37 kW e la grande capacità del forno la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che desiderano concentrare più funzioni in un unico blocco cottura mantenendo alti standard di produttività.

## Scheda Tecnica

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