

SKU: 613017

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato Gn 1/1 TX Potenza 19.5+5 kW Modello PF70V7



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 TX PF70V7

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 modello PF70V7 della linea TX è pensata per le cucine professionali che desiderano combinare la reattività del gas sul piano con la precisione dell'elettrico ventilato in forno, in un unico modulo compatto da 70x70x85 cm. Con una potenza piano di 19,5 kW e un forno elettrico ventilato da 5 kW, questa macchina è ideale per ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel con ritmi di lavoro intensi.

Piano di cottura a gas 4 fuochi

Il piano di cottura è dotato di 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 complessiva sul piano di 19,5 kW. Questa configurazione consente di dedicare i fuochi più potenti alle bolliture e alle cotture energiche, mentre i fuochi intermedi sono ideali per salse, fondi e preparazioni più delicate.

I supporti pentola sono realizzati in ghisa smaltata RAAF, garantendo stabilità alle pentole anche di grandi dimensioni e una buona resistenza nel tempo. Il consumo di gas metano è pari a 2,06 m³/h, un dato utile per valutare i costi di esercizio in funzione dell'utilizzo giornaliero.

Forno elettrico ventilato GN 1/1 integrato

Sotto il piano è presente il forno elettrico ventilato GN 1/1 con potenza di 5 kW, alimentato a 400 V 2N ~ 50-60 Hz, progettato per ospitare fino a 5 teglie GN 1/1 grazie alle 5 guide interne con passo teglie di 5 cm. La camera forno misura 57x51,5x30 cm (LxPxH) e permette di cuocere e rigenerare più teglie contemporaneamente, con una distribuzione uniforme del calore grazie alla ventilazione.

Il range di temperatura del forno va da 60°C a 270°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalle cotture dolci alle gratinature. In dotazione è inclusa una griglia forno GN 1/1, subito pronta all'uso in servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

La combinazione di piano a gas 4 fuochi e forno elettrico ventilato GN 1/1 rende la cucina PF70V7 particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire un buon volume di preparazioni con ingombri contenuti. Il piano è perfetto per primi piatti, salse, sughi e secondi in padella, mentre il forno ventilato supporta cotture uniformi e rigenerazione di piatti pronti e contorni in teglia.

La scelta di un forno elettrico ventilato abbinato a un piano a gas consente di sfruttare al meglio i vantaggi di entrambe le tecnologie: rapidità e modulazione del gas sul piano, uniformità e precisione dell'elettrico in forno.

Specifiche tecniche cucina a gas 4 fuochi con forno ventilato PF70V7

- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: elettrica
- Linea: Linea TX
- Tipologia mobile: su mobile
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato GN 1/1
- 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 ventilato: 5 kW
- Potenza totale installata: 24,5 kW
- Capacità forno: 5 x GN 1/1
- Numero guide forno: 5
- Passo teglie: 5 cm
- Dimensione camera forno (LxPxH): 57 x 51,5 x 30 cm
- Range temperatura forno: 60°-270°C
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Consumo gas metano: 2,06 m³/h
- Tensione forno: 400 2N ~ V 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 1/1

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato GN 1/1 PF70V7 offre un equilibrio ottimale tra potenza, compattezza e versatilità, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che desiderano un modulo misto gas + elettrico in poco spazio. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori, la capacità del forno e i consumi ottimizzati la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense.

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