

SKU: 613036

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi su vano aperto TX Potenza 19.5 kW Modello PC70G7A



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi su vano aperto TX PC70G7A 19,5 kW

La cucina a gas 4 fuochi su vano aperto Linea TX modello PC70G7A è pensata per le cucine professionali che cercano un blocco cottura compatto, potente e al tempo stesso molto pratico da organizzare. Con una potenza complessiva di 19,5 kW e un vano inferiore aperto, questa soluzione si adatta perfettamente a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che vogliono avere sotto mano pentole, padelle e contenitori senza rinunciare alla solidità di una struttura su mobile.

I 4 bruciatori a gas sono dimensionati per coprire diverse esigenze di cottura, combinando fuochi più potenti e fuochi intermedi, così da poter passare con facilità da bolliture rapide a cotture più delicate. I supporti pentola in ghisa smaltata assicurano un appoggio stabile e resistente, mentre la configurazione del piano consente di lavorare in sicurezza anche con batterie di pentole di dimensioni diverse.

Caratteristiche principali della cucina a gas TX PC70G7A

Questo modello si distingue per l'equilibrio tra potenza e praticità: i 19,5 kW totali sono distribuiti su una combinazione di fuochi da 7,2 kW, 4,5 kW e 3,3 kW, permettendo di adattare ogni zona di

cottura al tipo di preparazione. La Linea TX è progettata per garantire robustezza e affidabilità nel tempo, con una struttura adatta a sopportare l'uso intensivo tipico delle cucine professionali.

Il vano aperto inferiore offre uno spazio comodo per organizzare attrezzature e contenitori, rendendo più fluido il lavoro lungo la linea di cottura. La macchina è inoltre dimensionata per integrarsi facilmente con altre apparecchiature della stessa linea, consentendo di creare configurazioni modulari in base alle esigenze del locale.

Specifiche tecniche

- Potenza gas totale: 19,5 kW
- Potenza fuochi aperti: 1 x 7,2 kW + 1 x 3,3 kW + 2 x 4,5 kW
- Potenza piano: 19,5 kW
- Consumo gas metano: 2,06 m³/h
- Numero bruciatori: 4
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Alimentazione: a gas metano (predisposizione per gas di rete)
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea TX
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Dimensione vano inferiore (L x P x H): 69,5 x 57 x 40 cm
- Peso netto: 59 kg
- Peso lordo: 75 kg
- Volume: 0,70 m³

Dati dimensionali

- Larghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Larghezza imballo: 76 cm
- Profondità imballo: 80 cm
- Altezza imballo: 114 cm

Perché scegliere la cucina a gas TX PC70G7A

La cucina a gas 4 fuochi su vano aperto TX PC70G7A è una scelta ideale per chi desidera un modulo di cottura con 19,5 kW di potenza ben distribuiti, abbinato a un vano inferiore aperto che facilita l'organizzazione degli strumenti di lavoro. La combinazione di fuochi con potenze diverse, i supporti in ghisa smaltata e la struttura su mobile rendono questo modello affidabile, pratico e adatto a un uso quotidiano intenso.

Grazie alle dimensioni compatte, alla linea TX pensata per il settore professionale e alla possibilità di integrare la macchina in configurazioni modulari, questa cucina rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti e cucine che vogliono ottimizzare spazio, potenza e praticità nella propria linea di cottura.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm