

SKU: 613037

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi su vano aperto TX Potenza 30 kW Modello PC105G7A



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi su vano aperto TX PC105G7A

La cucina a gas 6 fuochi su vano aperto modello PC105G7A della linea TX è pensata per le cucine professionali che cercano potenza e praticità in un'unica attrezzatura. Con una potenza complessiva di 30 kW e una struttura compatta da 105x70x85 cm, questa cucina si inserisce facilmente nelle linee di cottura professionali, offrendo un piano di lavoro ampio e funzionale per il servizio quotidiano intenso.

Piano di cottura a 6 fuochi ad alta potenza

Il piano di cottura è configurato con 6 fuochi a gas aperti di diversa potenza, così da permettere all'operatore di scegliere di volta in volta la zona più adatta alla preparazione in corso. La potenza è distribuita in 2 bruciatori da 7,2 kW, 2 da 4,5 kW e 2 da 3,3 kW, per un totale di 30 kW, garantendo massima flessibilità nell'utilizzo di pentole di varie dimensioni e lavorazioni che richiedono livelli di calore differenti.

I supporti pentola in ghisa smaltata RAAF offrono un appoggio stabile e resistente, pensato per sostenere l'utilizzo intenso tipico della ristorazione professionale, facilitando al tempo stesso le

operazioni di pulizia a fine servizio.

Struttura con vano aperto per massima praticità

La cucina è realizzata con un vano aperto inferiore che permette di sfruttare lo spazio sotto il piano di cottura come comodo alloggiamento per pentole, gastronomia, utensili e piccoli accessori. Questa configurazione aiuta a mantenere la postazione di lavoro ordinata e a ridurre gli spostamenti dell'operatore, che può avere tutto il necessario a portata di mano durante il servizio.

Le dimensioni contenute e la struttura robusta rendono la PC105G7A adatta a essere inserita in batteria con altre attrezzature della linea TX, creando una linea di cottura modulare coerente e ottimizzata sugli spazi disponibili.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 6 fuochi con potenze differenziate e vano aperto, questa cucina a gas è ideale per ristoranti, trattorie, gastronomie e piccole mense che gestiscono contemporaneamente più preparazioni. È particolarmente indicata per la cottura di primi piatti, salse, fondi, secondi in padella e contorni, permettendo di dedicare i fuochi più potenti alle lavorazioni che richiedono alte temperature e quelli meno potenti al mantenimento o alle cotture più delicate.

Si presta bene anche all'utilizzo in cucine di hotel e servizi di catering che necessitano di un piano cottura versatile, pronto a supportare picchi di lavoro e menu variati nel corso della giornata.

Specifiche tecniche della cucina PC105G7A

Sul piano tecnico, la cucina a gas 6 fuochi su vano aperto PC105G7A sviluppa una potenza complessiva di 30 kW ed è alimentata a gas metano, con un consumo di circa 3,17 m³/h. Le dimensioni del vano inferiore sono di 104,5x57x40 cm, offrendo uno spazio utile ben sfruttabile per lo stoccaggio di attrezzature e contenitori di lavoro.

- Alimentazione: a gas metano
- Linea: TX
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Potenza fuochi aperti: 2 x 7,2 kW + 2 x 4,5 kW + 2 x 3,3 kW
- Potenza totale piano: 30 kW
- Consumo gas metano: 3,17 m³/h
- Supporti pentola: ghisa smaltata RAAF
- Dimensioni macchina (LxPxH): 105 x 70 x 85 cm
- Dimensioni vano aperto (LxPxH): 104,5 x 57 x 40 cm
- Peso netto: 82 kg
- Peso lordo: 103 kg
- Volume imballo: 0,99 m³

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi su vano aperto TX PC105G7A rappresenta una soluzione completa per chi desidera concentrare potenza, versatilità e praticità in un unico modulo. La combinazione di bruciatori ad alta efficienza, supporti in ghisa smaltata e vano inferiore aperto rende questa attrezzatura un alleato affidabile nelle cucine professionali che lavorano ogni giorno con ritmi sostenuti e menu diversificati.

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	Senza Forno
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm