

SKU: F6060CFGE

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Modello F6060CFGE Con forno elettrico GN 2/3



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico MDLR F6060CFGE GN 2/3

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello F6060CFGE con forno elettrico GN 2/3 è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo un piano di cottura a gas versatile e un forno elettrico ventilato compatto. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm garantisce solidità, resistenza e facilità di pulizia, risultando ideale per ristoranti, bistrot, gastronomie e laboratori con spazi ridotti ma esigenze di produttività elevate.

I bruciatori in alluminio mono e doppia corona, abbinati alle griglie smaltate, permettono di gestire diverse intensità di fiamma in base alla tipologia di preparazione, dalle cotture più delicate alle bolliture più energiche. Il forno elettrico ventilato GN 2/3 integrato amplia le possibilità operative,

consentendo di cuocere, gratinare e rigenerare in modo uniforme, con una gestione precisa della temperatura.

Caratteristiche principali della cucina a gas MDLR F6060CFGE

Questo modello è studiato per offrire un ottimo compromesso tra compattezza, potenza e funzionalità, rendendolo una soluzione interessante per chi vuole ottimizzare la linea di cottura senza rinunciare a un forno performante. Le diverse potenze dei fuochi anteriori e posteriori permettono di organizzare le lavorazioni in modo logico, assegnando le preparazioni più impegnative ai bruciatori più potenti e quelle di mantenimento o sobbollitura a quelli meno intensi.

L'accensione piezoelettrica dei fuochi semplifica le operazioni quotidiane, mentre il forno elettrico ventilato da 3 kW, alimentato a 220-240 V monofase, offre un range di temperatura da 50 °C a 300 °C, adatto a numerose tipologie di cottura. Le dimensioni interne del forno, abbinate alla dotazione di una griglia GN 2/3 e al kit di conversione da gas naturale, rendono questo apparecchio flessibile e pronto a integrarsi in diverse realtà professionali.

Specifiche tecniche

- Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm
- Bruciatori in alluminio mono e doppia corona con spartifiamma in alluminio
- Griglie smaltate per il piano di cottura
- Accensione fuochi con piezoelettrico
- Forno elettrico ventilato GN 2/3 integrato
- Potenza fuochi anteriore destro e posteriore sinistro: 3,3 kW
- Potenza fuochi anteriore sinistro e posteriore destro: 3,6 kW
- Potenza gas totale: 13,8 kW
- Potenza forno elettrico: 3 kW
- Alimentazione forno: 220-240 V 1~ 50-60 Hz
- Dimensioni interne forno: 39 x 34 x 32,5 cm (L x P x H)
- Range temperatura forno: 50 °C - 300 °C
- In dotazione: 1 griglia forno GN 2/3
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 60 cm
- Profondità: 60 cm
- Altezza: 85 cm

Perché scegliere la cucina a gas MDLR F6060CFGE

La cucina a gas 4 fuochi MDLR F6060CFGE con forno elettrico GN 2/3 è una soluzione ideale per chi cerca un apparecchio compatto ma completo, in grado di offrire un piano di cottura a gas con 13,8 kW di potenza e un forno elettrico ventilato da 3 kW nello stesso spazio. La qualità dei materiali, come l'acciaio inox AISI 304 e le griglie smaltate, assicura robustezza e facilità di pulizia, elementi fondamentali nell'utilizzo professionale quotidiano.

Grazie alla combinazione di fuochi con potenze differenziate, forno elettrico con ampio intervallo di temperatura e dotazioni già incluse, questo modello rappresenta una scelta pratica e funzionale per ristoranti, cucine di piccole dimensioni e attività che desiderano migliorare la propria linea di cottura mantenendo un controllo preciso su tempi, consumi e qualità dei risultati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	60
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	60
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 600 mm