

SKU: F6090CFGE

Ristosubito

Cucina a gas 5 fuochi MDLR Forno elettrico ventilato GN1/1 Modello F6090CFGE



Descrizione

Cucina a gas 5 fuochi MDLR F6090CFGE con forno elettrico ventilato GN 1/1

La cucina a gas 5 fuochi MDLR modello **F6090CFGE** è studiata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico blocco cottura un piano a gas versatile e un forno elettrico ventilato GN 1/1. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre le griglie smaltate offrono un appoggio stabile alle pentole, ideale per l'uso intensivo quotidiano in ristoranti, mense e gastronomie.

I bruciatori in alluminio, mono e doppia corona con spartifiamma in alluminio, permettono di modulare la potenza in base alle diverse preparazioni: i fuochi posteriore sinistro e anteriore destro sviluppano 3,3 kW, mentre il posteriore destro, il centrale e l'anteriore sinistro arrivano a 3,6 kW. Il forno elettrico ventilato da 3 kW, con alimentazione 220-240 V 1 50-60 Hz e range di temperatura da 50 a 300 °C, consente cotture uniformi su teglie GN 1/1, ideale per seconde cotture, rigenerazione e finitura dei piatti.

Caratteristiche principali

La combinazione di 5 fuochi a gas sul piano e forno elettrico ventilato integrato rende questa cucina adatta a linee di cottura compatte che necessitano di gestire contemporaneamente cotture in pentola e in forno. Il piano in acciaio inox stampato con griglie smaltate facilita le operazioni di pulizia, mentre l'accensione dei fuochi con piezoelettrico migliora la praticità e la sicurezza di utilizzo. La capacità interna del forno permette di lavorare con teglie GN 1/1, ottimizzando i cicli di cottura e produzione.

Specifiche tecniche

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm
- Bruciatori in alluminio mono e doppia corona con spartifiamma in alluminio
- Griglie smaltate
- Accensione fuochi con piezoelettrico
- Potenza fuochi posteriore sinistro e anteriore destro: 2 x 3,3 kW
- Potenza fuochi posteriore destro, centrale e anteriore sinistro: 3 x 3,6 kW
- Potenza forno elettrico ventilato: 3 kW
- Potenza totale: 17,4 kW
- Alimentazione forno: 220-240 V 1 50-60 Hz
- Dimensioni interne forno: L57 x P34 x H32,5 cm
- Range temperatura forno: 50°-300 °C
- Peso: 75 kg
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 90 cm
- Profondità: 60 cm
- Altezza: 85 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: piano a gas, forno elettrico
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato GN 1/1
- Numero fuochi: 5 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 5 fuochi con forno elettrico ventilato MDLR F6090CFGE consente di concentrare le funzioni principali di cottura in un unico apparecchio, riducendo gli spostamenti tra piano e forno e ottimizzando i tempi di servizio. I cinque fuochi con potenze differenziate permettono di gestire dal bollore veloce alle cotture a fiamma più controllata, mentre il forno ventilato assicura cotture uniformi su teglie GN 1/1.

Grazie alla struttura su mobile, al piano in acciaio inox e all'appartenenza alla Linea Function, questo modello rappresenta una soluzione affidabile per ristoranti e cucine professionali che desiderano una

cucina compatta, completa e semplice da integrare in impianti nuovi o esistenti, con un buon equilibrio tra potenza, versatilità e sfruttamento dello spazio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	90
Numero Fuochi	5 Fuochi
Profondità (cm)	60
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 600 mm