

SKU: F65110CFGB

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Modello F65110CFGB Forno a gas con porta in acciaio e armadio neutro



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas e armadio neutro F65110CFGB

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas e armadio neutro modello F65110CFGB è pensata per le cucine professionali che necessitano di grande capacità di lavoro in uno spazio contenuto. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm offre una superficie robusta e facile da pulire, mentre la presenza dell'armadio neutro con porta in acciaio consente di avere sempre a portata di mano pentole e utensili, ottimizzando l'organizzazione della linea di cottura.

Piano di cottura a 6 fuochi in linea Function

Il piano cottura è dotato di 6 fuochi a gas appartenenti alla linea Function, con bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone monocorona, progettati per garantire una fiamma stabile e una buona efficienza energetica. L'accensione dei fuochi è di tipo piezoelettrico, una soluzione pratica e affidabile che rende più rapide le operazioni quotidiane in cucina.

I tre fuochi posteriori sviluppano una potenza di 3,6 kW ciascuno, mentre i tre fuochi anteriori arrivano a 5 kW ciascuno, così l'operatore può scegliere la zona di cottura più adatta in base alla preparazione, alternando fuochi più delicati a fuochi più potenti per le lavorazioni più intense.

Struttura con forno a gas e armadio neutro

Sotto il piano di cottura trova posto il forno a gas con porta in acciaio, affiancato dall'armadio neutro che permette di sfruttare lo spazio inferiore come comodo vano di stoccaggio. Questa configurazione rende la cucina F65110CFGB una soluzione completa per ristoranti, mense e laboratori che cercano un'unica macchina in grado di combinare cottura su fuochi, cottura in forno e contenimento di utensili.

Le bacinelle smaltate estraibili e le griglie in ghisa facilitano le operazioni di pulizia e manutenzione, contribuendo a mantenere la postazione ordinata e sicura anche durante i momenti di maggiore carico di lavoro.

Specifiche tecniche della cucina F65110CFGB

Dal punto di vista tecnico, questa cucina a gas offre una potenza complessiva di 30,8 kW, con forno a gas da 5 kW e capacità GN 2/1, ideale per teglie standard e preparazioni di varia pezzatura. Le dimensioni interne del forno sono di 55,5 x 54 x 27 cm, mentre la struttura nel suo complesso mantiene un ingombro contenuto, adatto alle linee di cottura professionali che lavorano su più fronti contemporaneamente.

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Alimentazione: a gas
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Linea: Function
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Potenza fuochi posteriori: 3 x 3,6 kW
- Potenza fuochi anteriori: 3 x 5 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 30,8 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Capacità forno: GN 2/1
- Peso: 124 kg

Dotazioni incluse e vantaggi in cucina

In dotazione sono presenti una griglia forno 53x53 cm e il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar con collaudo su gas naturale G20, così la macchina può essere adattata con facilità alle diverse configurazioni di impianto presenti nelle cucine professionali. Grazie alla combinazione di 6 fuochi, forno a gas GN 2/1 e armadio neutro integrato, la cucina F65110CFGB rappresenta una scelta vantaggiosa per chi desidera concentrare più funzioni in un solo blocco, migliorando l'ergonomia di lavoro e la produttività complessiva della brigata.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	110
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	65
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 650 mm