

SKU: F65110CFGEB

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Modello F65110CFGEB Forno elettrico ventilato con porta in acciaio e armadio neutro



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato e armadio neutro F65110CFGEB

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato e armadio neutro modello F65110CFGEB è pensata per le cucine professionali che vogliono un modulo completo, capace di unire la potenza del piano a gas con la precisione di un forno elettrico. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm con bacinelle smaltate estraibili garantisce robustezza, igiene e semplicità di pulizia, anche in caso di utilizzo intensivo su più turni.

Piano di cottura a 6 fuochi in ghisa

Il piano è equipaggiato con bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona, accesi tramite sistema piezoelettrico, studiati per offrire una fiamma stabile e una buona efficienza energetica. I bruciatori posteriori sviluppano una potenza di 3 x 3,6 kW, mentre i bruciatori anteriori arrivano a 3 x 5 kW, così l'operatore può scegliere di volta in volta la zona di cottura più adatta in base a pentole e preparazioni.

Le griglie in ghisa sostengono saldamente pentole e tegami, resistendo a urti, alte temperature e

detergenti, mentre le bacinelle smaltate estraibili facilitano la raccolta dei liquidi e velocizzano le operazioni di pulizia a fine servizio.

Forno elettrico ventilato e armadio neutro

Sotto il piano di cottura si trova il forno elettrico ventilato da 3,96 kW, alimentato a 380-415V 3N 50-60 Hz, con camera di cottura dalle dimensioni interne di 56,5x33x32,5 cm, ideale per teglie GN 1/1 e preparazioni di medie dimensioni. Il range di temperatura da 50°C a 300°C permette di affrontare un'ampia gamma di cotture, dalle basse temperature alle gratinature finali, con una distribuzione uniforme del calore garantita dalla ventilazione.

Completano la struttura l'armadio neutro con porta in acciaio, pensato per lo stoccaggio di pentole e utensili, e l'ottima resistenza della macchina alle sollecitazioni quotidiane tipiche delle cucine professionali.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 6 fuochi a gas e forno elettrico ventilato, la cucina F65110CFGEB è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente un elevato numero di preparazioni. È ideale per la cottura di primi piatti, salse, fondi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno ventilato consente di cuocere in modo uniforme arrosti, teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che cercano un modulo compatto ma completo, capace di sfruttare al meglio sia il gas sia l'elettrico e di offrire uno spazio di stoccaggio integrato grazie all'armadio neutro.

Specifiche tecniche della cucina F65110CFGEB

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato F65110CFGEB sviluppa una potenza gas totale di 25,8 kW sul piano e una potenza elettrica di 3,96 kW per il forno. Il peso di 115 kg e le dimensioni di 110x65x85 cm ne confermano la solidità e la compattezza, rendendola adatta a un utilizzo intensivo in ambito professionale.

- Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Bacinelle smaltate estraibili
- Griglie in ghisa
- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: elettrica 380-415V 3N 50-60 Hz
- Tipologia mobile: su mobile con porta in acciaio e armadio neutro
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Potenza bruciatori posteriori: 3 x 3,6 kW
- Potenza bruciatori anteriori: 3 x 5 kW
- Potenza gas totale: 25,8 kW
- Potenza forno elettrico: 3,96 kW
- Dimensioni interne forno: 56,5 x 33 x 32,5 cm
- Range temperatura forno: 50° - 300°C
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 65 cm

- Altezza: 85 cm
- Peso: 115 kg

Dotazioni incluse e vantaggi per la cucina professionale

In dotazione sono presenti una griglia forno GN 1/1 e il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar con collaudo su gas naturale G20, così la macchina può essere adattata facilmente alle diverse configurazioni di impianto. La combinazione di 6 fuochi, forno elettrico ventilato e armadio neutro rende la cucina F65110CFGEB un modulo completo e versatile, ideale per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e necessità di organizzazione efficiente degli spazi.

Scheda Tecnica

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