

SKU: F65110TPFGFBP

## Ristosubito

### Cucina tuttapiastra gas + 2 fuochi MDLR Modello F65110TPFGFBP Forno a gas e armadio neutro



## Descrizione

### Cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno a gas e armadio neutro F65110TPFGFBP

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi e forno a gas modello F65110TPFGFBP è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante ampia, due bruciatori a gas e uno spazio forno dedicato. La presenza dell'armadio neutro integrato rende questa soluzione particolarmente interessante per chi ha bisogno di combinare potenza di cottura, versatilità e capacità di stoccaggio in poco spazio.

#### Piastra radiante in ghisa e 2 fuochi a gas

Il piano di cottura è dotato di una piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenere a lungo la temperatura, ideale per cotture lente, brasature e mantenimento in caldo. A supporto della piastra sono presenti due bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona, uno anteriore da 5 kW e uno posteriore da 3,6 kW, che consentono di gestire cotture dirette più energiche o bolliture rapide.

L'accensione dei fuochi avviene tramite sistema piezoelettrico, pratico e affidabile, che velocizza le operazioni quotidiane in cucina e contribuisce a mantenere un buon livello di sicurezza operativa.

## **Struttura con forno a gas e armadio neutro**

Sotto il piano si trova il forno a gas da 5 kW, con camera di cottura dalle dimensioni interne di 55,5x54x27 cm, adatta alla preparazione di teglie, contorni, piccoli arrosti e piatti pronti da rigenerare. Il range di temperatura da 150°C a 300°C permette di gestire diverse tipologie di cottura, dalle gratinature alle cotture a calore più sostenuto.

Completano la struttura l'armadio neutro integrato, utile per riporre pentole, teglie e utensili, le griglie in ghisa stabili e robuste e le bacinelle smaltate estraibili, che facilitano la raccolta dei liquidi e rendono più rapide le operazioni di pulizia.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie alla combinazione di tuttapietra radiante, 2 fuochi a gas, forno e armadio neutro, la cucina F65110TPFGFBP è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente cotture lente, mantenimento e preparazioni in teglia. La piastra in ghisa è ideale per salse, fondi, stufati e piatti che richiedono una temperatura costante, mentre i fuochi possono essere dedicati a bolliture, rosolature e cotture in pentola ad alta intensità.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che cercano un modulo compatto ma completo, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi e di offrire allo stesso tempo uno spazio di stoccaggio integrato grazie all'armadio neutro.

## **Specifiche tecniche della cucina F65110TPFGFBP**

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra gas 2 fuochi con forno a gas F65110TPFGFBP sviluppa una potenza complessiva di 21,8 kW, suddivisa tra piastra, bruciatore anteriore, bruciatore posteriore e forno. La struttura, dal peso di 135 kg, è studiata per offrire elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, in linea con le esigenze delle cucine professionali.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Alimentazione: a gas
- Numero fuochi: 2 fuochi a gas + piastra tuttapietra
- Tipologia piano cottura: tuttapietra + fuochi
- Potenza piastra: 8,2 kW
- Potenza bruciatore anteriore: 5 kW
- Potenza bruciatore posteriore: 3,6 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 21,8 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Range temperatura forno: 150° - 300°C
- Peso: 135 kg

## **Dotazioni incluse e vantaggi per la cucina professionale**

In dotazione sono presenti un gancio per il sollevamento del disco centrale della piastra, 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 facilmente alle diverse configurazioni di impianto. La combinazione di piastra radiante, fuochi, forno a gas e armadio neutro rende la cucina F65110TPFGFBP un modulo completo e versatile, ideale per le cucine professionali 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           | 2 fuochi+tutta piastra |
| Profondità (cm)         | 65                     |
| Temperatura °C          | 500                    |
| Tipologia Forno         | Forno a gas            |
| Tipologia Mobile        | su mobile              |
| Tipologia piano cottura | Fuochi + Tutta piastra |
| Profondità              | Profondità 650 mm      |