

SKU: F65110TPPFGFBP

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas + 4 fuochi MDLR Forno a gas e armadio neutro Modello F65110TPPFGFBP



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi con forno a gas e armadio neutro F65110TPPFGFBP

La cucina tuttapiastra a gas con 4 fuochi, forno a gas e armadio neutro modello F65110TPPFGFBP è pensata per le cucine professionali che necessitano di un modulo completo, capace di combinare piastra radiante, bruciatori tradizionali e forno in un'unica struttura. La linea Function e l'armadio neutro integrato offrono un equilibrio ideale tra potenza di cottura, versatilità operativa e spazio di stoccaggio in poco ingombro.

Piastra radiante in ghisa e 4 fuochi a gas

Il piano è dotato di una piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenerlo a lungo, ideale per cotture lente, brasature e mantenimento in caldo. Accanto alla piastra lavorano quattro bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona, con potenza di 2 x 3,6 kW sui bruciatori posteriori e 2 x 5 kW sugli anteriori, così da coprire sia cotture energiche sia lavorazioni più delicate.

L'accensione dei fuochi avviene tramite sistema piezoelettrico, pratico e sicuro, mentre le griglie in ghisa e le bacinelle smaltate estraibili assicurano stabilità alle pentole e facilitano le operazioni di pulizia a fine servizio.

Struttura con forno a gas e armadio neutro

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas da 5 kW, con camera interna da 55,5x54x27 cm e range di temperatura compreso tra 150°C e 300°C, ideale per teglie di medie dimensioni, contorni, piccoli arrosti e piatti pronti da rigenerare. La regolazione della temperatura permette di affrontare cotture a calore sostenuto e gratinature con un buon controllo del calore.

L'armadio neutro integrato offre uno spazio comodo per riporre pentole, teglie e utensili, mantenendo tutto il necessario a portata di mano durante il servizio e contribuendo a organizzare meglio la linea di cottura.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di tuttapietra radiante, 4 fuochi a gas, forno e armadio neutro, la cucina F65110TPPFGFBP è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente cotture lente, preparazioni in pentola e piatti in teglia. La piastra in ghisa è perfetta per salse, fondi, stufati e piatti che richiedono una temperatura costante, mentre i fuochi si prestano a bolliture, rosolature e cotture in padella ad alta intensità.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che cercano un modulo compatto ma completo, in grado 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 F65110TPPFGFBP

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra gas 4 fuochi con forno a gas F65110TPPFGFBP sviluppa una potenza complessiva di 27,2 kW, distribuita tra piastra radiante, bruciatori anteriori e posteriori e forno. La struttura, dal peso di 100 kg, è progettata per garantire elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, in linea con le esigenze delle cucine professionali moderne.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno a gas
- Numero fuochi: 4 fuochi + tutta piastra
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- Potenza piastra: 5 kW
- Potenza bruciatori posteriori: 2 x 3,6 kW
- Potenza bruciatori anteriori: 2 x 5 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 27,2 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Range temperatura forno: 150° - 300°C
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 65 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 100 kg

Dotazioni incluse e vantaggi per la cucina professionale

In dotazione sono presenti un gancio per il sollevamento del disco della piastra, 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 alle diverse configurazioni di impianto. La combinazione di piastra radiante, 4 fuochi, forno a gas e armadio neutro rende la cucina F65110TPPFGFBP 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)	87
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	110
Numero Fuochi	4 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