

SKU: F6570CFGEB

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Modello F6570CFGEB Forno elettrico ventilato con porta in acciaio



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi MDLR F6570CFGEB con forno elettrico ventilato

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello **F6570CFGEB** è progettata per le cucine professionali che vogliono concentrare in un unico modulo un piano a gas versatile e un forno elettrico ventilato, ottimizzando spazi e flussi di lavoro in linea. Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm, materiale che assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.

I bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona garantiscono una fiamma stabile e una buona distribuzione del calore sul fondo delle pentole, mentre l'accensione con piezo semplifica le operazioni quotidiane dell'operatore. Le bacinelle smaltate estraibili e le griglie in ghisa rendono più agevole la manutenzione, permettendo di mantenere il piano sempre ordinato e operativo.

Caratteristiche principali

La configurazione con 4 fuochi a gas sul piano consente di gestire contemporaneamente diverse preparazioni, con bruciatori posteriori e anteriori dimensionati per coprire sia cotture rapide sia lavorazioni a fiamma più controllata. Il forno elettrico ventilato integrato amplia le possibilità di utilizzo, permettendo di completare piatti, rigenerare e cuocere in teglia senza necessità di un forno separato, con un'unica macchina compatta.

Specifiche tecniche

- Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona
- Accensione fuochi con piezo
- Bacinelle smaltate estraibili
- Griglie in ghisa
- Potenza bruciatori posteriori: 2 x 3,6 kW
- Potenza bruciatori anteriori: 2 x 5 kW
- Potenza gas totale: 17,2 kW
- Potenza forno elettrico: 3,96 kW
- Alimentazione forno: 380-415 V 3N 50-60 Hz
- Dimensioni interne forno: L56,5 x P33 x H32,5 cm
- Range temperatura forno: 50°-300 °C
- Peso: 90 kg
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 70 cm
- Profondità: 65 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
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato MDLR F6570CFGEB permette di concentrare le funzioni fondamentali di cottura in un unico apparecchio, riducendo gli spostamenti tra piano e forno e rendendo più fluido il lavoro della brigata. I quattro fuochi con potenze differenziate consentono di gestire cotture diverse in contemporanea, mentre il forno ventilato supporta cotture uniformi e tempi ridotti rispetto a un forno statico.

Grazie ai materiali in acciaio inox, alle bacinelle e griglie facilmente estraibili e alla compatibilità del

forno con teglie GN 1/1, questo modello rappresenta una soluzione completa e affidabile per ristoranti, mense e cucine professionali che cercano una cucina compatta, performante e semplice da inserire in impianti nuovi o esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	65
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 650 mm