

SKU: F6570PCGBT

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Modello F6570PCGBT



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR F6570PCGBT

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello F6570PCGBT è pensata per le cucine professionali che vogliono un piano di cottura compatto ma performante su struttura da banco. Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm, materiale resistente, igienico e semplice da pulire, ideale per l'utilizzo quotidiano in ristoranti, gastronomie e laboratori.

Le bacinelle smaltate estraibili posizionate sotto i bruciatori facilitano la raccolta di residui e liquidi, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio e contribuendo a mantenere ordinata l'area di cottura.

Bruciatori in ghisa e potenza di cottura

La macchina è dotata di bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona, una soluzione che assicura una buona diffusione della fiamma e un controllo efficace del calore. I bruciatori anteriori sviluppano una potenza di 5 kW ciascuno, mentre i bruciatori posteriori erogano 3,6 kW ciascuno, per una potenza gas totale di 17,2 kW.

L'accensione dei fuochi avviene tramite piezoelettrico, comoda e veloce, studiata per rendere più pratiche le operazioni quotidiane riducendo la necessità di accendini o fiammiferi vicino al piano cottura.

Struttura da banco e dimensioni

Le griglie in ghisa offrono un appoggio stabile per pentole e padelle professionali e garantiscono una buona resistenza alle alte temperature e all'uso intensivo. La configurazione da banco consente di

installare la cucina su top in acciaio o basi esistenti, integrandosi facilmente nelle linee di cottura modulari già presenti.

Le dimensioni della macchina sono 70 cm di lunghezza, 65 cm di profondità e 30 cm di altezza, con un peso di 43 kg: numeri che uniscono una superficie di lavoro ben sfruttabile a un ingombro complessivo contenuto.

Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 stampato, spessore 10/10 mm.
- **Bacinelle:** bacinelle smaltate estraibili.
- **Griglie:** griglie in ghisa.
- **Potenza bruciatori anteriori:** 2 x 5 kW.
- **Potenza bruciatori posteriori:** 2 x 3,6 kW.
- **Potenza gas totale:** 17,2 kW.
- **Peso:** 43 kg.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Function.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.
- **Dimensioni:** lunghezza 70 cm, profondità 65 cm, altezza 30 cm.
- **Kit gas:** kit conversione da gas naturale 30/50 mbar incluso (collaudo con gas naturale G20).

Perché scegliere la cucina a gas MDLR F6570PCGBT

La cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR F6570PCGBT è una scelta ideale per chi desidera un piano cottura professionale con 17,2 kW totali, bruciatori in ghisa e una struttura in acciaio inox robusta e facile da pulire. È particolarmente adatta a ristoranti, gastronomie e cucine professionali che vogliono aumentare la capacità di cottura mantenendo flessibilità di installazione e un ingombro contenuto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70

Attributo	Valore
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	65
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 650 mm