

SKU: F6570TPFG

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Forno a gas Modello F6570TPFG



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas con forno a gas MDLR F6570TPFG

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello F6570TPFG con forno a gas è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante ampia e un forno performante, mantenendo ingombri contenuti. La piastra in ghisa ad alto spessore assicura una distribuzione uniforme del calore e un'elevata inerzia termica, ideale per lavorare con pentole, padelle e contenitori di diverse dimensioni in modo flessibile e continuo.

Il forno a gas integrato amplia le possibilità operative, consentendo di cuocere, gratinare e rigenerare le preparazioni con una temperatura controllata tra 150 °C e 300 °C. Questa configurazione rende la macchina adatta a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che vogliono ottimizzare spazio e produttività concentrando più funzioni di cottura in un solo apparecchio.

Caratteristiche principali della cucina tuttapiastra a gas MDLR F6570TPFG

Questo modello è progettato per offrire un buon equilibrio tra potenza su piastra e capacità del forno, con 8,2 kW dedicati alla piastra radiante in ghisa e 5 kW al forno a gas, per una potenza complessiva di 13,2 kW. L'elevata resistenza della piastra agli urti e alle operazioni di pulizia ne favorisce l'utilizzo intensivo, tipico delle cucine professionali che lavorano su più turni.

La camera del forno, con dimensioni interne di 55,5 x 54 x 27 cm, è adatta ad accogliere teglie e contenitori di buona capacità, garantendo una cottura uniforme grazie al range di temperatura compreso tra 150 °C e 300 °C. La presenza degli accessori in dotazione e del kit di conversione gas consente un'installazione rapida e un avvio operativo immediato.

Specifiche tecniche

- Cucina tuttapiastra a gas con piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia
- Potenza piastra: 8,2 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 13,2 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm (L x P x H)
- Range temperatura forno: 150 °C - 300 °C
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia piano cottura: tuttapiastra
- Numero fuochi/zone: 1 zona (tutta piastra) + forno a gas
- Peso: 109 kg
- In dotazione: 1 gancio per sollevamento disco piastra
- In dotazione: 1 griglia forno 53 x 53 cm
- 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

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas MDLR F6570TPFG

La cucina tuttapiastra a gas con forno a gas MDLR F6570TPFG è una soluzione ideale per chi desidera una superficie di cottura continua da 8,2 kW abbinata a un forno a gas da 5 kW nello stesso modulo, con una potenza totale di 13,2 kW. La piastra in ghisa ad alto spessore, la robustezza costruttiva e la camera forno dimensionata per utilizzi professionali garantiscono affidabilità, continuità di servizio e versatilità nelle diverse fasi di cottura.

Grazie al formato su mobile, al corredo di accessori inclusi e al kit di conversione gas, questo modello si integra facilmente in molteplici contesti del settore horeca, rappresentando una scelta pratica per ristoranti e cucine che vogliono concentrare in un unico apparecchio una piastra radiante performante e un forno a gas efficace, ottimizzando spazio e organizzazione sulla linea di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	65
Temperatura °C	500
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 650 mm