

SKU: F6570TPGT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Modello F6570TPGT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas da banco MDLR 8,2 kW

La cucina tuttapiastra a gas MDLR è pensata per le cucine professionali che desiderano un unico piano radiante ampio e uniforme, ideale per lavorare con diverse pentole e padelle contemporaneamente. La struttura da banco la rende adatta a ristoranti, gastronomie e laboratori che vogliono integrare un modulo a gas compatto ma performante sulle proprie linee di lavoro.

La piastra radiante in ghisa ha uno spessore di 1,5 cm, caratteristica che garantisce una buona inerzia termica, resistenza agli urti e una distribuzione del calore omogenea sulla superficie, facilitando le cotture continuative tipiche degli ambienti Ho.Re.Ca.

Piastra radiante a gas e potenza

Il cuore della macchina è la piastra tuttapiastra in ghisa, alimentata a gas, con una potenza totale di 8,2 kW. Questa configurazione consente di raggiungere temperature fino a 500 °C, offrendo la flessibilità necessaria per cotture intense, rosolature e mantenimento in temperatura su un'unica superficie continua.

La superficie radiante continua permette di muovere agevolmente il pentolame sulla piastra, sfruttando zone più o meno calde secondo le esigenze, con un controllo pratico e intuitivo da parte dell'operatore.

Struttura da banco e dimensioni

La cucina è configurata come modello da banco, pensata per essere installata su top e piani di lavoro esistenti senza necessità di mobili dedicati. L'elevata resistenza agli urti e alla pulizia la rende adatta a un utilizzo quotidiano intenso in ambienti professionali.

Le dimensioni sono 70 cm di lunghezza, 65 cm di profondità e 30 cm di altezza, con un peso di 60 kg: un equilibrio tra superficie di lavoro generosa e ingombro contenuto, che assicura al tempo stesso stabilità durante l'utilizzo.

Specifiche tecniche principali

- **Piastra:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Resistenza:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia.
- **Potenza gas totale:** 8,2 kW.
- **Temperatura massima:** fino a 500 °C.
- **Peso:** 60 kg.
- **Lunghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 65 cm.
- **Altezza:** 30 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Function.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 1 fuoco (tuttapiestra).
- **Tipologia piano cottura:** tuttapiestra a gas.
- **Dotazione:** 1 gancio per sollevamento disco; kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).

Perché scegliere la cucina tuttapiestra a gas MDLR

La cucina tuttapiestra a gas MDLR è ideale per chi desidera un piano radiante unico, robusto e potente, con 8,2 kW disponibili e piastra in ghisa a elevata inerzia termica. È una soluzione indicata per cucine professionali che vogliono uno strumento versatile per cotture intense e continuative, con ingombro da banco e materiali progettati per durare nel tempo.

Scheda Tecnica

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

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	65
Temperatura °C	500
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 650 mm