

SKU: F70110CFGB

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Forno a gas statico Modello F70110CFGB



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas statico F70110CFGB

La cucina a gas 6 fuochi con forno a gas statico modello F70110CFGB è pensata per le cucine professionali che cercano una macchina compatta ma molto performante, capace di concentrare in un unico modulo un piano di cottura ampio e un forno a gas integrato. Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm e corredato di bacinelle smaltate estraibili, soluzione che garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 6 fuochi in ghisa

Il piano di lavoro è equipaggiato con bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona, completi di pilota, progettati per offrire una fiamma uniforme e un'elevata resa termica. I bruciatori posteriori e l'anteriore centrale sviluppano una potenza di 3,7 kW ciascuno (4 x 3,7 kW), mentre i bruciatori anteriori destro e sinistro raggiungono 5,5 kW ciascuno (2 x 5,5 kW), così l'operatore può scegliere di volta in volta la zona di cottura più adatta alla preparazione.

Le griglie in ghisa assicurano un appoggio stabile alle pentole e tegami, anche di grandi dimensioni, e resistono bene a urti, alte temperature e detergenti utilizzati per la pulizia professionale.

Struttura con forno a gas statico GN 2/1

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas statico con potenza di 5 kW, dotato di camera di cottura con dimensioni interne pari a 55,5x54x27 cm, adatta a teglie GN 2/1 e preparazioni di medie dimensioni. Il forno lavora in un range di temperatura compreso tra 150°C e 300°C, permettendo di gestire arrostiti, contorni, piatti pronti da rigenerare e gratinature con un controllo efficace del calore.

La combinazione tra piano a 6 fuochi e forno statico integrato rende questa cucina una soluzione completa per chi vuole concentrare più funzioni in un unico modulo, ottimizzando spazi e organizzazione della linea di cottura.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie ai 6 fuochi con potenze differenziate e al forno a gas statico, la cucina F70110CFGB è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente molte preparazioni. È ideale per la cottura di primi piatti, salse, fondi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno permette di cuocere teglie di verdure, piccoli arrostiti e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che necessitano di un modulo compatto ma completo, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi e di integrarsi facilmente in linee di cottura già esistenti.

Specifiche tecniche della cucina F70110CFGB

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 6 fuochi con forno statico F70110CFGB sviluppa una potenza gas complessiva di 30,8 kW, distribuita tra bruciatori del piano e forno. Il peso di 130 kg e le dimensioni di 110x70x85 cm ne evidenziano la solidità e la compattezza, caratteristiche adatte a un utilizzo intensivo in ambiente professionale.

- Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Bacinelle smaltate estraibili
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno a gas statico
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota
- Griglie in ghisa
- Potenza bruciatori posteriori e anteriore centrale: 4 x 3,7 kW
- Potenza bruciatori anteriori destro e sinistro: 2 x 5,5 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 30,8 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Range temperatura forno: 150° - 300°C
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 130 kg

Dotazioni incluse e vantaggi per la cucina professionale

In dotazione sono presenti una griglia forno 53x53 cm e il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar con collaudo su gas naturale G20, così la macchina può essere adattata facilmente alle diverse configurazioni di impianto. La combinazione di 6 fuochi, forno a gas statico e piano in acciaio inox con bacinelle smaltate rende la cucina F70110CFGB un modulo completo e affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e necessità di organizzazione efficiente degli spazi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	110
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm