

SKU: F70110CFGEB

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Forno elettrico ventilato Modello F70110CFGEB



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato F70110CFGEB

La cucina a gas 6 fuochi modello F70110CFGEB è progettata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura potente abbinato a un forno elettrico ventilato GN 1/1, in un unico modulo compatto da 110x70x85 cm. È ideale per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che necessitano di gestire contemporaneamente numerose preparazioni su fuoco e al forno.

Piano di cottura a gas 6 fuochi

Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm, con bacinelle smaltate estraibili che facilitano la pulizia quotidiana. I 6 bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone sono di tipo monocorona e doppia corona, tutti dotati di pilota, garantendo fiamme stabili e una distribuzione uniforme del calore.

La potenza dei bruciatori è così distribuita: 4 bruciatori posteriori e anteriore centrale da 3,7 kW ciascuno e 2 bruciatori anteriori destro e sinistro da 5,5 kW, per una potenza gas totale di 25,8 kW sul piano. Questa configurazione permette di dedicare i fuochi più potenti alle cotture energiche e quelli intermedi a salse, fondi e preparazioni più delicate.

Forno elettrico ventilato GN 1/1 integrato

Sotto il piano è presente il forno elettrico ventilato con potenza di 3,96 kW, alimentato a 380-415 V 3N 50 Hz, progettato per teglie GN 1/1. La camera di cottura misura 56,5x33x32,5 cm (LxPxH), dimensioni adatte alla cottura e rigenerazione di piatti pronti, contorni e secondi in teglia.

Il range di temperatura del forno va da 50°C a 300°C, coprendo un'ampia gamma di preparazioni, dalle cotture dolci e prolungate alle gratinature finali. In dotazione è inclusa 1 griglia forno GN 1/1, pronta all'uso.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie ai 6 fuochi a gas e al forno elettrico ventilato, la cucina F70110CFGEB è particolarmente indicata per ristoranti, mense e gastronomie che devono gestire con continuità primi piatti, salse, sughi, secondi in padella e piatti al forno. Il piano in acciaio inox con bacinelle smaltate estraibili facilita la gestione delle preparazioni più intense, mentre il forno ventilato assicura cotture uniformi e tempi ridotti di rigenerazione.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi F70110CFGEB

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Bacinelle smaltate estraibili
- 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 dx e sx: 2 x 5,5 kW
- Potenza gas totale piano: 25,8 kW
- Forno elettrico ventilato GN 1/1
- Potenza forno elettrico: 3,96 kW
- Alimentazione forno: 380-415 V 3N 50 Hz
- Dimensioni interne forno: 56,5 x 33 x 32,5 cm
- Range temperatura forno: 50°-300°C
- Peso: 131 kg
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Alimentazione piano: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Dotazione di serie

- 1 griglia forno GN 1/1
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con forno elettrico ventilato F70110CFGEB offre una soluzione completa e versatile per le cucine professionali che desiderano combinare la reattività del gas sul piano con la precisione dell'elettrico ventilato in forno. La qualità dei materiali, la potenza complessiva di quasi 30 kW, la configurazione a 6 fuochi e il forno GN 1/1 la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie con ritmi di lavoro elevati.

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 elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm