

SKU: F70110PCGBA

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Armadio aperto Modello F70110PCGBA



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi F70110PCGBA con armadio aperto

La cucina a gas 6 fuochi MDLR modello **F70110PCGBA** è progettata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura potente e flessibile, abbinato a una struttura su mobile con armadio aperto per lo stoccaggio di pentole e utensili. Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm e bacinelle smaltate estraibili, soluzione che assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia anche in presenza di utilizzi intensivi.

I bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, in versione monocorona e doppia corona con pilota, garantiscono una fiamma stabile e una buona distribuzione del calore sul fondo delle pentole. La combinazione di fuochi con potenze differenziate permette di gestire cotture rapide ad alta intensità e lavorazioni a fiamma più controllata, adattando il piano alle diverse esigenze operative di ristoranti, mense e gastronomie.

Caratteristiche principali

La configurazione a 6 fuochi, con bruciatori posteriori e anteriori dimensionati in modo mirato, consente di organizzare la linea di cottura in maniera efficiente, dedicando i fuochi più potenti alle preparazioni che richiedono maggiore energia. Le bacinelle smaltate estraibili facilitano la raccolta di liquidi e residui, riducendo i tempi di pulizia a fine servizio, mentre l'armadio aperto sottostante offre

uno spazio comodo per tenere a portata di mano attrezzature e pentolame.

Specifiche tecniche

- Piano stampato realizzato 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 destro e sinistro: 2 x 5,5 kW
- Potenza gas totale: 25,8 kW
- Peso: 83 kg
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con armadio aperto
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi MDLR F70110PCGBA è ideale per chi deve gestire volumi di produzione importanti mantenendo un buon controllo delle cotture e una postazione ordinata. I bruciatori con potenze differenziate consentono di affrontare dal bollore veloce alle cotture prolungate, mentre l'armadio aperto permette di avere sempre a disposizione pentole e attrezzature, ottimizzando i tempi di lavoro.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle bacinelle estraibili e all'appartenenza alla Linea Function, questo modello rappresenta una soluzione robusta e funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con una macchina affidabile, facile da pulire e integrabile in impianti nuovi o esistenti.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm