

SKU: F70110PCGBP

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Armadio con porte Modello F70110PCGBP



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con armadio chiuso F70110PCGBP

La cucina a gas 6 fuochi con armadio chiuso modello F70110PCGBP è progettata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura potente abbinato a uno spazio di stoccaggio integrato. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, mentre le bacinelle smaltate estraibili agevolano la manutenzione quotidiana anche in caso di uso intensivo.

Piano di cottura a 6 fuochi in linea Function

Il piano di cottura è dotato di 6 bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota, appartenenti alla linea Function, studiati per offrire una fiamma stabile e una buona efficienza energetica. I bruciatori posteriori e l'anteriore centrale sviluppano una potenza di 3,7 kW ciascuno, mentre i bruciatori anteriori destro e sinistro raggiungono 5,5 kW ciascuno, permettendo di scegliere di volta in volta la potenza più adatta alla preparazione.

Le griglie in ghisa sostengono saldamente pentole e tegami di varie dimensioni, rendendo il piano di lavoro pratico e sicuro per chi opera in cucina, con una superficie di appoggio progettata per resistere a urti, spostamenti e alte temperature.

Struttura con armadio chiuso con porte

Sotto il piano cottura è presente un armadio chiuso con porte, ideale per riporre pentole, gastronomi, utensili e altri accessori necessari durante il servizio. Questa configurazione consente di ottimizzare lo spazio sotto macchina, riducendo gli ingombri in cucina e mantenendo sempre a portata di mano ciò che serve all'operatore.

La struttura complessiva è pensata per integrarsi facilmente in batterie di cottura modulari, offrendo una soluzione compatta ma completa per ristoranti, mense e laboratori che lavorano con ritmi elevati e necessitano di ordine e funzionalità.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 6 fuochi con potenze differenziate e armadio chiuso con porte, questa cucina a gas è particolarmente adatta a ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire molti piatti in contemporanea. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, secondi in padella, fondi e contorni, sfruttando i fuochi più potenti per bolliture e cotture energiche e quelli intermedi per lavorazioni più delicate o di mantenimento.

Si presta bene anche per cucine di hotel e servizi di ristorazione collettiva che richiedono una macchina versatile, con una buona capacità di lavoro e uno spazio di stoccaggio integrato che aiuti a mantenere la linea di cottura ordinata e funzionale.

Specifiche tecniche della cucina F70110PCGBP

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 6 fuochi F70110PCGBP offre una potenza gas totale di 25,8 kW, distribuita tra bruciatori posteriori, anteriore centrale e anteriori laterali. Il peso della macchina è di 90,6 kg, mentre le dimensioni la rendono adatta all'inserimento in linee di cottura modulari con ingombri ottimizzati.

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con armadio chiuso
- Linea: Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota
- 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
- Griglie in ghisa
- Peso: 90,6 kg
- In dotazione kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi con armadio chiuso F70110PCGBP rappresenta una soluzione completa per chi desidera concentrare potenza di cottura e spazio di stoccaggio in un unico modulo. La qualità dei

materiali, la configurazione dei bruciatori e la presenza dell'armadio con porte rendono questo modello un alleato affidabile nelle cucine professionali che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e necessità di organizzazione ottimale 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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm