

SKU: F70110PCGBT

Ristosubito

Cucina a gas 6 fuochi MDLR Modello F70110PCGBT



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi da banco MDLR F70110PCGBT 25,8 kW

La cucina a gas 6 fuochi MDLR modello F70110PCGBT è pensata per le cucine professionali che hanno bisogno di un piano di cottura da banco potente e versatile, capace di gestire contemporaneamente più preparazioni in spazi contenuti. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm garantisce solidità, igiene e una superficie di lavoro resistente, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori di preparazione.

I 6 fuochi a gas con bruciatori in ghisa e spartifiamma in ottone, nelle versioni monocorona e doppia corona con pilota, permettono di modulare al meglio la potenza in base al tipo di cottura, dalle lavorazioni più delicate alle bolliture intense. Le bacinelle smaltate estraibili agevolano la raccolta di liquidi e fuoriuscite, rendendo più pratiche e veloci le operazioni di pulizia a fine servizio.

Caratteristiche principali della cucina a gas MDLR F70110PCGBT

Questo modello è progettato per offrire un'elevata potenza di cottura, con 25,8 kW totali distribuiti in modo equilibrato tra bruciatori posteriori, anteriori e centrale, consentendo di organizzare razionalmente le diverse preparazioni sulla superficie. La combinazione di bruciatori da 3,7 kW e 5,5 kW permette di assegnare a ciascuna zona la potenza più adatta, ottimizzando tempi e risultati.

Le griglie in ghisa garantiscono un appoggio stabile per pentole e contenitori di varie dimensioni, resistendo alle alte temperature e all'uso intensivo tipico delle cucine professionali. Il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar fornito di serie, con collaudo effettuato con gas naturale G20, rende la cucina pronta per l'installazione nelle principali configurazioni impiantistiche.

Specifiche tecniche

- Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm

- Bacinelle smaltate estraibili per facilitare la pulizia
- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota
- Griglie in ghisa per il piano di cottura
- 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: 67 kg
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Dati dimensionali

- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 30 cm

Perché scegliere la cucina a gas MDLR F70110PCGBT

La cucina a gas 6 fuochi da banco MDLR F70110PCGBT è una soluzione ideale per chi necessita di un piano di cottura compatto ma molto potente, con 25,8 kW totali distribuiti su bruciatori in ghisa di diversa potenza. Il piano in acciaio inox AISI 304, le griglie in ghisa e le bacinelle smaltate estraibili garantiscono robustezza, praticità e semplicità di manutenzione nel tempo.

Grazie alla configurazione da banco, alla ripartizione razionale delle potenze sui 6 fuochi e al kit di conversione gas incluso, questo modello si adatta facilmente a molteplici contesti professionali, risultando una scelta funzionale per ristoranti e cucine che vogliono coniugare capacità produttiva, flessibilità e ottimizzazione degli spazi sulla linea di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	110

Attributo	Valore
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm