

SKU: F70110TPFGFBP

## Ristosubito

# Cucina tuttapiastra a gas+2 fuochi MDLR Forno a gas statico Modello F70110TPFGFBP



## Descrizione

### Cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno a gas statico F70110TPFGFBP

La cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi modello F70110TPFGFBP è progettata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante in ghisa, due fuochi a gas e un forno a gas statico. La configurazione compatta da 110x70x85 cm permette di ottimizzare gli spazi mantenendo un'elevata capacità operativa su piano e forno.

### Piastra radiante in ghisa e 2 bruciatori a gas

La piastra tuttapiastra è realizzata in ghisa con spessore 1,5 cm, studiata per garantire un'ottima distribuzione del calore e una grande inerzia termica, ideale per cotture lente, mantenimento in caldo e preparazioni che richiedono temperatura costante. Completano il piano due bruciatori in ghisa mono e doppia corona con spartifiamma in ottone e pilota, pensati per offrire fiamme stabili e regolabili in base alle diverse esigenze di cottura.

La potenza della piastra è di 8,2 kW, mentre i bruciatori sviluppano 3,7 kW (posteriore) e 5,5 kW (anteriore), così da coprire sia cotture più delicate sia lavorazioni ad alta intensità. Griglie in ghisa e bacinelle smaltate estraibili facilitano la pulizia quotidiana e aumentano la resistenza del piano agli urti.

## **Forno a gas statico integrato**

Sotto il piano di cottura si trova il forno a gas statico da 5 kW, indicato per cotture tradizionali e rigenerazione di piatti pronti, contorni e piccoli arrosti. La camera interna misura 55,5x54x27 cm, dimensioni che consentono di lavorare con teglie fino a 53x53 cm, come quella in dotazione.

Il range di temperatura del forno va da 150°C a 300°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalle preparazioni a media temperatura fino alle gratinature e alle cotture più spinte. La combinazione di piano tuttapiastra, fuochi e forno integrato rende questa macchina particolarmente versatile nelle cucine con spazio limitato.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie alla presenza di piastra radiante, 2 fuochi a gas e forno statico, la cucina F70110TPFGFBP è ideale per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che necessitano di un modulo completo ma compatto. La piastra è perfetta per carni, verdure, piatti unici e mantenimento in caldo, mentre i due fuochi sono indicati per primi piatti, salse e cotture in pentola.

Il forno a gas statico supporta la cottura e rigenerazione di teglie di contorni, secondi e piatti pronti, rendendo questa cucina una soluzione efficace per linee con elevata rotazione di preparazioni in spazi ridotti. La robustezza della struttura e la dotazione di accessori la rendono adatta a un utilizzo intensivo quotidiano.

## **Specifiche tecniche della cucina F70110TPFGFBP**

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno statico F70110TPFGFBP sviluppa una potenza piastra di 8,2 kW, una potenza fuochi di 3,7 kW (posteriore) e 5,5 kW (anteriore), oltre a 5 kW di potenza forno, per una potenza gas totale di 22,4 kW. Il peso complessivo è di 151 kg, indice di una costruzione robusta e professionale.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone con pilota
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Potenza piastra: 8,2 kW
- Potenza bruciatore posteriore: 3,7 kW
- Potenza bruciatore anteriore: 5,5 kW
- Potenza forno a gas statico: 5 kW
- Potenza gas totale: 22,4 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Range temperatura forno: 150°-300°C
- Peso: 151 kg
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno a gas statico
- Numero fuochi: 2 fuochi + tutta piastra

- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

## Dotazione di serie

- 1 gancio disco centrale
- 1 griglia forno 53x53 cm
- Kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno statico F70110TPFGFBP offre una soluzione completa e versatile per le cucine professionali che vogliono concentrare più funzioni di cottura in un unico modulo. La combinazione di piastra radiante in ghisa, due fuochi a gas, forno statico e dotazioni per la pulizia ne fanno un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie con ritmi di lavoro intensi.

## Scheda Tecnica

| Attributo               | Valore                 |
|-------------------------|------------------------|
| Alimentazione           | A gas                  |
| Altezza (cm)            | 85                     |
| Linea                   | Linea Function         |
| Lunghezza (cm)          | 110                    |
| Numero Fuochi           | 2 fuochi+tutta piastra |
| Profondità (cm)         | 70                     |
| Temperatura °C          | 500                    |
| Tipologia Forno         | Forno a gas            |
| Tipologia Mobile        | su mobile              |
| Tipologia piano cottura | Fuochi + Tutta piastra |
| Profondità              | Profondità 700 mm      |