

SKU: F70110TPPFGFBP

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+4 fuochi MDLR Forno a gas Modello F70110TPPFGFBP



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi con forno a gas F70110TPPFGFBP

La cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi modello F70110TPPFGFBP è progettata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante in ghisa, quattro fuochi a gas e un forno a gas statico. La configurazione compatta da 110x70x85 cm consente di ottimizzare lo spazio mantenendo un'elevata capacità operativa su piano e forno, ideale per ristoranti, gastronomie e mense con ritmi di lavoro intensi.

Piastra radiante in ghisa e 4 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 quattro 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 5,5 kW, mentre i bruciatori posteriori sviluppano 2 x 3,7 kW e quelli anteriori 2 x 5,5 kW, permettendo di 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 e alle sollecitazioni tipiche dell'uso professionale.

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 arrostiti. La camera interna misura 55,5x54x27 cm, dimensioni che consentono di lavorare con teglie fino a 53x53 cm, come quella fornita in dotazione.

Il range di temperatura 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 piastra, fuochi e forno integrato rende questa cucina particolarmente versatile nelle cucine con spazio limitato.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla presenza di piastra radiante, 4 fuochi a gas e forno statico, la cucina F70110TPPFGFBP 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 quattro 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 e spazi operativi ridotti.

Specifiche tecniche della cucina F70110TPPFGFBP

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiasta a gas 4 fuochi con forno statico F70110TPPFGFBP sviluppa una potenza piastra di 5,5 kW, una potenza fuochi di 2 x 3,7 kW posteriori e 2 x 5,5 kW anteriori, oltre a 5 kW di potenza forno, per una potenza gas totale di 28,9 kW. Il peso complessivo è di 134 kg, indice di una costruzione robusta e adatta a un utilizzo intensivo quotidiano.

- 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 facilità di pulizia
- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Potenza piastra: 5,5 kW
- Potenza bruciatori posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza bruciatori anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza forno a gas statico: 5 kW
- Potenza gas totale: 28,9 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Range temperatura forno: 150°-300°C
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 134 kg
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno a gas statico
- Numero fuochi: 4 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 tuttapietra a gas 4 fuochi con forno statico F70110TPPFGFBP 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, quattro 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	4 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