

SKU: F70110TPPGFBA

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+4 fuochi MDLR Armadio aperto Modello F70110TPPGFBA



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi con armadio aperto F70110TPPGFBA

La cucina tuttapiastra a gas con 4 fuochi e armadio aperto modello F70110TPPGFBA è pensata per le cucine professionali che cercano un modulo di cottura estremamente versatile, capace di combinare una piastra radiante ampia con quattro bruciatori a gas. La struttura compatta da 110x70x85 cm in linea Function si integra facilmente nelle batterie di cottura, offrendo un buon equilibrio tra ingombri ridotti, potenza e praticità operativa.

Piastra radiante in ghisa e 4 fuochi a gas

Il piano è dotato di piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenerlo a lungo, ideale per cotture lente, brasature e mantenimento in caldo di pentole e tegami. Accanto alla piastra sono presenti quattro bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone con pilota, che permettono di gestire cotture dirette ad alta intensità o preparazioni più rapide su fiamma viva.

La potenza della piastra è pari a 5,5 kW, mentre i bruciatori posteriori sviluppano 2 x 3,7 kW e i bruciatori anteriori 2 x 5,5 kW, per una potenza gas totale di 23,9 kW che consente di affrontare senza difficoltà i ritmi della ristorazione professionale.

Struttura con armadio aperto e componenti professionali

La struttura su mobile con armadio aperto offre uno spazio inferiore facilmente accessibile per riporre pentole, teglie e utensili, mantenendo il necessario sempre a portata di mano durante il servizio. Le griglie in ghisa assicurano un appoggio stabile e robusto alle pentole, mentre le bacinelle smaltate estraibili facilitano la raccolta dei liquidi e semplificano le operazioni di pulizia a fine turno.

L'elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia rende questa cucina adatta a cucine che lavorano su più turni quotidiani, riducendo i fermi macchina e garantendo continuità di servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di tuttapiastre radiante e 4 fuochi a gas, la cucina F70110TPPGFBA è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente cotture lente, mantenimento e preparazioni su fiamma viva. La piastra è ideale per salse, fondi, stufati e piatti che richiedono una temperatura costante, mentre i fuochi possono essere dedicati a bolliture, rosolature, salti in padella e altre cotture che richiedono risposte rapide alle variazioni di calore.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che cercano un modulo compatto ma completo, con ampia flessibilità d'uso e una disposizione del piano che facilita l'organizzazione del lavoro in linea.

Specifiche tecniche della cucina F70110TPPGFBA

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiastre a gas 4 fuochi con armadio aperto F70110TPPGFBA sviluppa una potenza gas totale di 23,9 kW, distribuita tra piastra e bruciatori anteriori e posteriori. Le dimensioni di 110x70x85 cm e il peso di 86 kg ne confermano la solidità, pur mantenendo un ingombro contenuto adatto a molte configurazioni di cucina professionale.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con armadio aperto
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 4 fuochi + tutta piastra
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- Potenza piastra: 5,5 kW
- Potenza bruciatori posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza bruciatori anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza gas totale: 23,9 kW
- Lunghezza: 110 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 86 kg
- In dotazione: 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 armadio aperto F70110TPPGFBA offre un mix equilibrato di potenza, versatilità e praticità, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono sfruttare al massimo sia la piastra radiante sia i fuochi tradizionali. La qualità dei materiali, la configurazione del piano e la presenza dell'armadio aperto la rendono un investimento affidabile e funzionale per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano ogni giorno con ritmi 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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm