

SKU: F70110TPPGFBP

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+4 fuochi MDLR Armadio con porte Modello F70110TPPGFBP



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi con armadio con porte F70110TPPGFBP

La cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi modello F70110TPPGFBP è progettata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura combinato, con superficie tuttapiastra in ghisa e 4 bruciatori a gas, abbinato a un pratico armadio inferiore chiuso con porte. La configurazione compatta con lunghezza 110 cm consente di concentrare diverse funzioni di cottura in poco spazio, rendendola ideale per ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel.

Piastra radiante in ghisa e 4 bruciatori a gas

La zona tuttapiastra è realizzata con piastra radiante in ghisa di spessore 1,5 cm, studiata per garantire una distribuzione uniforme del calore e un'elevata inerzia termica, ideale per mantenere temperature costanti durante il servizio. Accanto alla piastra sono presenti 4 bruciatori a gas in ghisa, mono e doppia corona, con spartifiamma in ottone e pilota, pensati per offrire fiamme potenti e precise per diverse tipologie 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, per una potenza gas totale di 23,9 kW. Questa combinazione consente di gestire contemporaneamente cotture su piastra e su fuoco diretto, ottimizzando i tempi in cucina.

Struttura su mobile con armadio chiuso

La cucina è montata su mobile con armadio dotato di porte, ideale per riporre pentole, tegami e utensili mantenendoli protetti dalla polvere e sempre a portata di mano. Le dimensioni di 110x70x85 cm permettono un'installazione agevole in linee di cottura modulari, anche in cucine con spazi limitati.

Le griglie in ghisa e le bacinelle smaltate estraibili facilitano le operazioni di pulizia quotidiana e aumentano la resistenza della macchina agli urti e alle sollecitazioni tipiche dell'uso intensivo. Il peso di 86 kg conferma la solidità della struttura, adatta a un utilizzo continuativo in ambito professionale.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di piastra radiante e 4 bruciatori a gas, la cucina F70110TPPGFBP è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che necessitano di una postazione versatile in grado di gestire sia cotture su piastra sia su fuoco diretto. La piastra è ideale per carni, verdure, piatti unici e mantenimento in caldo, mentre i bruciatori si prestano a primi piatti, salse, fondi e secondi in pentola.

La presenza dell'armadio chiuso con porte permette di sfruttare il volume inferiore per lo stoccaggio, contribuendo a mantenere ordine in cucina e a ottimizzare l'organizzazione delle attrezzature.

Questa soluzione è particolarmente apprezzata nelle cucine che lavorano con ritmi sostenuti e spazi contenuti.

Specifiche tecniche della cucina F70110TPPGFBP

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra a gas 4 fuochi F70110TPPGFBP sviluppa una potenza gas totale di 23,9 kW, con piastra da 5,5 kW, due bruciatori posteriori da 3,7 kW e due anteriori da 5,5 kW. È fornita di kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo effettuato con gas naturale G20, per facilitare l'adattamento all'impianto presente.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone e pilota
- Elevata resistenza agli urti e alla 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 gas totale: 23,9 kW
- Temperatura massima: 500°C
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con armadio con porte
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 4 fuochi + tutta piastra
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- 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 con porte F70110TPPGFBP offre una soluzione completa e versatile per le cucine professionali che desiderano concentrare in un solo modulo piastra e fuochi a gas. La combinazione di piastra radiante in ghisa, bruciatori potenti, armadio chiuso e accessori estraibili per la pulizia la rende 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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm