

SKU: F70110TPPGFBT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+4 fuochi MDLR Modello F70110TPPGFBT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas + 4 fuochi MDLR F70110TPPGFBT da banco

La cucina tuttapiastra a gas + 4 fuochi MDLR modello **F70110TPPGFBT** è progettata per le cucine professionali che desiderano concentrare su un unico modulo da banco una piastra radiante in ghisa e quattro fuochi a gas tradizionali. Questa configurazione consente di combinare cotture dirette su fuoco e lavorazioni su piastra, ottimizzando lo spazio e aumentando la flessibilità operativa sulla linea di cottura.

La piastra radiante in ghisa, con spessore 1,5 cm, garantisce un'elevata inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore, risultando adatta a mantenere in temperatura più pentole e preparazioni contemporaneamente. I bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone, dotati di pilota, permettono di modulare la potenza in funzione delle diverse esigenze di cottura, dalle bolliture veloci alle lavorazioni a fiamma più controllata.

Caratteristiche principali

La piastra in ghisa è studiata per resistere agli urti e alle sollecitazioni tipiche dell'utilizzo intensivo, ed è semplice da pulire a fine servizio. Le griglie in ghisa offrono un appoggio stabile alle pentole, mentre le bacinelle smaltate estraibili facilitano la raccolta di liquidi e residui, riducendo i tempi di pulizia. La combinazione di zona tuttapiastra e 4 fuochi rende questa cucina particolarmente versatile per ristoranti, mense e gastronomie che richiedono una linea di cottura mista in poco spazio.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia

- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone con pilota
- Potenza piastra: 5,5 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza gas totale: 23,9 kW
- Peso: 70 kg
- In dotazione kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Dati dimensionali

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

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 4 fuochi + tutta piastra
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- Temperatura massima indicativa piastra: fino a 500 °C

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas + 4 fuochi MDLR F70110TPPGFBT è ideale per chi necessita di una postazione mista in grado di supportare al tempo stesso cotture su fuoco e su piastra radiante, mantenendo un ingombro ridotto su banco. La potenza complessiva di 23,9 kW e la possibilità di sfruttare diverse zone termiche sulla piastra permettono di gestire con efficienza i picchi di lavoro in cucina.

Grazie alla struttura compatta, ai materiali in ghisa e acciaio e alla dotazione di bacinelle estraibili, questo modello rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono integrare una tuttapiastra combinata con 4 fuochi in modo flessibile nelle linee di cottura esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	110
Numero Fuochi	4 fuochi+tutta piastra
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	500
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm