

SKU: F7070CFGB

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Forno a gas statico Modello F7070CFGB



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi MDLR F7070CFGB con forno a gas statico

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello **F7070CFGB** è pensata per le cucine professionali che desiderano un blocco cottura compatto con piano a fuochi aperti e forno a gas statico integrato. Il piano stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm assicura robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre le bacinelle smaltate estraibili facilitano la raccolta di liquidi e residui durante il servizio. La combinazione di 4 bruciatori a gas e forno statico consente di gestire sia le cotture in pentola sia le preparazioni da forno in un unico modulo, ottimizzando lo spazio sulla linea.

I bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, disponibili in versione monocorona e doppia corona, sono dotati di pilota e garantiscono una fiamma stabile e performante per diverse tipologie di cottura. Le griglie in ghisa offrono un appoggio solido alle pentole, mentre il forno a gas da 5 kW con temperatura regolabile da 150 a 300 °C permette di lavorare con teglie di dimensioni generose, ideale per seconde cotture, gratinature e rigenerazione piatti. Con una potenza gas totale di 23,4

kW, questa cucina si adatta alle esigenze operative di ristoranti, trattorie e cucine del settore horeca.

Caratteristiche principali

La configurazione con 4 fuochi aperti sul piano consente di gestire contemporaneamente più pentole, con due bruciatori posteriori da 3,7 kW e due anteriori da 5,5 kW per coprire sia cotture veloci sia preparazioni che richiedono maggiore controllo della potenza. Il forno a gas statico integrato amplia le possibilità di utilizzo, permettendo di completare piatti direttamente nello stesso modulo senza dover ricorrere a forni separati. La struttura su mobile rende la macchina stabile e facilmente integrabile in linee modulari della Linea Function.

Specifiche tecniche

- Piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Bacinelle smaltate estraibili per raccolta residui
- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota
- Griglie in ghisa
- Potenza bruciatori posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza bruciatori anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 23,4 kW
- Dimensioni interne forno: L55,5 x P54 x H27 cm
- Range temperatura forno: 150°-300 °C
- Peso: 95 kg
- In dotazione: 1 griglia forno 53 x 53 cm
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno a gas statico
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno statico MDLR F7070CFGB permette di concentrare in un unico modulo le principali funzioni di cottura di una cucina professionale, riducendo gli spostamenti tra piano e forno e ottimizzando i tempi di lavoro. I quattro bruciatori con potenze differenziate consentono di gestire dal bollore veloce alla cottura a fiamma controllata, mentre il forno a gas statico supporta preparazioni di seconda cottura, finiture e rigenerazioni.

Grazie alla struttura su mobile, ai materiali in acciaio inox e all'appartenenza alla Linea Function,

questo modello rappresenta una scelta affidabile per ristoranti e cucine professionali che desiderano una cucina a gas completa, robusta e facilmente inseribile in impianti nuovi o esistenti, con un buon equilibrio tra potenza, versatilità e sfruttamento dello spazio in linea.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm