

SKU: F7070CFGEB

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Forno elettrico ventilato Modello F7070CFGEB



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi MDLR F7070CFGEB con forno elettrico ventilato

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello **F7070CFGEB** è progettata per le cucine professionali che vogliono concentrare in un unico modulo un piano a gas versatile e un forno elettrico ventilato, ottimizzando spazio e flussi di lavoro. Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm e bacinelle smaltate estraibili, garantendo robustezza, igiene e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo.

I bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, in versione monocorona e doppia corona con pilota, offrono una fiamma stabile e una buona distribuzione del calore sul fondo delle pentole. Le griglie in ghisa assicurano un appoggio solido per pentole di varie dimensioni, mentre il forno elettrico ventilato da 3,96 kW, con temperatura regolabile da 50 a 300 °C, consente cotture uniformi e rapide, adatte a rigenerazione, finitura e piccole produzioni in teglia GN 1/1.

Caratteristiche principali

La combinazione di 4 fuochi a gas sul piano e forno elettrico ventilato integrato rende questa cucina adatta a linee compatte in cui è necessario gestire contemporaneamente cotture in pentola e in forno. I fuochi posteriori da 3,7 kW e quelli anteriori da 5,5 kW permettono di modulare la potenza in base alle preparazioni, passando dalle bolliture veloci alle cotture a fiamma più controllata. Il forno ventilato amplia le possibilità d'uso, permettendo di lavorare direttamente in teglia senza ricorrere a un forno separato.

Specifiche tecniche

- Piano stampato realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm
- Bacinelle smaltate estraibili
- 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 gas totale: 18,4 kW
- Potenza forno elettrico ventilato: 3,96 kW
- Alimentazione forno: 380-415 V 3N 50 Hz
- Dimensioni interne forno: L56,5 x P33 x H32,5 cm
- Range temperatura forno: 50°-300 °C
- Peso: 95 kg
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1
- 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: piano a gas, forno elettrico
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico ventilato MDLR F7070CFGEB consente di concentrare le principali funzioni di cottura in un unico apparecchio, riducendo gli spostamenti tra piano e forno e migliorando la fluidità del lavoro in linea. I quattro fuochi con potenze differenziate permettono di gestire contemporaneamente cotture veloci e a fiamma controllata, mentre il forno ventilato garantisce cotture uniformi su teglie GN 1/1.

Grazie alla struttura su mobile, ai materiali in acciaio inox e alla dotazione completa di accessori, questo modello rappresenta una soluzione affidabile per ristoranti, mense e cucine professionali che

cercano una cucina compatta, performante e facilmente integrabile in impianti nuovi o esistenti.

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 elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm