

SKU: F7070PCGBA

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Armadio aperto Modello F7070PCGBA



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi su mobile aperto MDLR F7070PCGBA

La cucina a gas MDLR modello F7070PCGBA è pensata per le cucine professionali che cercano un blocco cottura a 4 fuochi con struttura su mobile aperto, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori. Il mobile inferiore offre uno spazio comodo di appoggio per pentole e attrezzature, mantenendo la postazione ordinata senza aumentare l'ingombro in cucina.

Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm e integra bacinelle smaltate estraibili, utili per raccogliere eventuali sversamenti e semplificare le operazioni di pulizia. La combinazione di acciaio inox e componenti smaltati garantisce robustezza, igiene e facilità di manutenzione quotidiana.

Bruciatori in ghisa e potenza di cottura

La macchina è equipaggiata con bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, disponibili in

versione monocorona e doppia corona con pilota, così da coprire esigenze di cottura che vanno dalle preparazioni più delicate alle cotture ad alta intensità. Sono presenti 4 fuochi totali, con una distribuzione studiata per lavorare con pentole e padelle di diverse dimensioni.

La potenza dei bruciatori posteriori è pari a 2 x 3,7 kW, mentre i bruciatori anteriori sviluppano 2 x 5,5 kW, per una potenza gas complessiva di 18,4 kW. Questa dotazione consente di gestire ritmi di lavoro sostenuti, con cotture rapide, bolliture e rosolature tipiche della ristorazione professionale.

Struttura su mobile aperto e dimensioni

La configurazione su mobile aperto rende questa cucina particolarmente pratica per chi desidera avere a portata di mano pentole, gastronomia o contenitori, sfruttando il vano sottostante come ripiano operativo. La struttura è progettata per essere autoportante e facilmente inseribile in linee di cottura già esistenti.

Le dimensioni sono 70 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 85 cm di altezza, con un peso di 64 kg: valori che coniugano compattezza, stabilità e una buona superficie utile di cottura. Questo ne fa un modulo adatto sia come elemento principale sia come complemento in cucine di diverse metrature.

Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** piano stampato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm.
- **Bacinelle:** bacinelle smaltate estraibili.
- **Bruciatori:** bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota.
- **Griglie:** 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.
- **Peso:** 64 kg.
- **Lunghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 85 cm.
- **Alimentazione:** a gas, in dotazione kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).
- **Tipologia mobile:** su mobile aperto.
- **Linea:** Linea Function.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

Perché scegliere la cucina a gas MDLR F7070PCGBA

La cucina a gas 4 fuochi su mobile aperto MDLR F7070PCGBA è una soluzione ideale per chi desidera un modulo compatto ma potente, con 18,4 kW complessivi e bruciatori in ghisa monocorona e doppia corona. Grazie al piano in acciaio inox AISI 304 con bacinelle estraibili e alla struttura su mobile aperto, rappresenta una scelta pratica, robusta e facile da pulire per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio e flessibilità operativa.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm