

SKU: F7070PCGBT

Ristosubito

Cucina a gas 4 fuochi MDLR Modello F7070PCGBT



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco F7070PCGBT

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello F7070PCGBT è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura compatto ma potente su struttura da banco. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie e laboratori che vogliono gestire più preparazioni contemporaneamente senza occupare spazio a pavimento con mobili dedicati.

Il piano stampato è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm, materiale igienico, resistente alla corrosione e semplice da pulire, adatto a un utilizzo quotidiano intenso in ambiente Ho.Re.Ca. Le bacinelle smaltate estraibili raccolgono residui e liquidi, facilitando la pulizia a fine servizio.

Bruciatori in ghisa e potenza di cottura

La macchina è dotata di bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone, in configurazione monocorona e doppia corona con pilota, così da garantire una fiamma stabile e una buona diffusione del calore. I bruciatori posteriori sviluppano una potenza di 3,7 kW ciascuno, mentre i bruciatori anteriori erogano 5,5 kW ciascuno.

La potenza gas totale è pari a 18,4 kW, un valore che consente di affrontare senza difficoltà bolliture, cotture rapide e preparazioni di base su pentole e padelle professionali, con una buona flessibilità di utilizzo sui quattro fuochi.

Struttura da banco e dimensioni

Le griglie in ghisa offrono un appoggio solido per il pentolame e resistono bene alle alte temperature

e all'uso continuativo. La struttura da banco permette di installare la cucina su top in acciaio o banchi di lavoro esistenti, integrandosi facilmente nelle linee di cottura modulari già presenti. Le dimensioni sono 70 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 30 cm di altezza, mentre il peso è di 47 kg: numeri che uniscono una superficie di lavoro ben sfruttabile a un ingombro complessivo contenuto, con una stabilità adeguata durante l'utilizzo.

Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 stampato, spessore 10/10 mm.
- **Bacinelle:** bacinelle smaltate estraibili.
- **Brucciatori:** in ghisa con spartifiamma in ottone monocorona e doppia corona con pilota.
- **Potenza bruciatori posteriori:** 2 x 3,7 kW.
- **Potenza bruciatori anteriori:** 2 x 5,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 18,4 kW.
- **Peso:** 47 kg.
- **Lunghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 30 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Function.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.
- **Dotazione:** kit conversione da gas naturale 30/50 mbar incluso (collaudo con gas naturale G20).

Perché scegliere la cucina a gas MDLR F7070PCGBT

La cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR F7070PCGBT è una scelta ideale per chi desidera un piano di cottura professionale con 18,4 kW di potenza complessiva, bruciatori in ghisa performanti e un piano in acciaio inox facile da pulire. È particolarmente adatta a cucine che vogliono aumentare la capacità di cottura mantenendo flessibilità di installazione e un ingombro contenuto sul banco di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm