

SKU: F7070TPFG

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas MDLR Forno a gas statico Modello F7070TPFG



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas MDLR F7070TPFG con forno a gas statico

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello **F7070TPFG** è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante in ghisa ad alta inerzia termica e un forno a gas statico. La superficie unica della piastra permette di lavorare con più pentole e contenitori contemporaneamente, garantendo una distribuzione uniforme del calore e un appoggio stabile per diverse tipologie di preparazioni.

La piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm assicura un'elevata resistenza agli urti e alle sollecitazioni tipiche dell'uso intensivo, oltre a facilitare le operazioni di pulizia quotidiana. Il forno a gas statico da 5 kW, con temperatura regolabile da 150 a 300 °C, consente di gestire cotture, finiture e rigenerazioni in teglia, sfruttando una camera di cottura di dimensioni generose per il settore professionale.

Caratteristiche principali

La configurazione “tutta piastra + forno” rende questa cucina particolarmente adatta a linee compatte in cui è necessario combinare una grande superficie radiante e un forno a gas nello stesso ingombro. La piastra in ghisa consente di sfruttare diverse zone termiche, più calde o meno calde, semplicemente spostando le pentole, mentre il forno statico integra le funzioni di cottura e finitura, riducendo gli spostamenti verso altre apparecchiature.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Potenza piastra: 8,2 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 13,2 kW
- Dimensioni interne forno: L55,5 x P54 x H27 cm
- Range temperatura forno: 150°-300 °C
- Peso: 103 kg
- In dotazione: 1 gancio disco centrale
- 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: 1 fuoco (tutta piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas MDLR F7070TPFG è ideale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono disporre di una superficie di cottura ampia e uniforme, abbinata a un forno a gas integrato nello stesso apparecchio. La gestione combinata di piastra radiante e forno statico permette di ottimizzare tempi e spazi, riducendo gli spostamenti e migliorando l'organizzazione del lavoro in linea.

Grazie alla robustezza della piastra in ghisa, alla struttura su mobile e alla potenza complessiva di 13,2 kW, questo modello rappresenta una soluzione affidabile per chi necessita di una tuttapiastra professionale con forno a gas, semplice da pulire 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	1 Fuoco
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	500
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm