

SKU: F7070TPGA

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas MDLR Armadio aperto Modello F7070TPGA



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas su mobile aperto MDLR F7070TPGA

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello F7070TPGA è progettata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura a tutta superficie con struttura su mobile aperto. È ideale per ristoranti, mense, gastronomie e laboratori che necessitano di una piastra radiante ampia e uniforme, adatta a pentole e tegami di diverse dimensioni.

La piastra radiante è realizzata in ghisa con spessore 1,5 cm, caratteristica che garantisce un'elevata inerzia termica, una diffusione omogenea del calore e una buona resistenza meccanica anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano.

Piastra radiante e potenza di cottura

La potenza gas totale della cucina è pari a 8,2 kW, valore che consente di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla costante durante il servizio. La temperatura massima indicata è di 500 °C, ideale per cotture ad alta intensità, rosolature e lavorazioni che richiedono forte

spinta termica.

La superficie a tutta piastra permette di sfruttare l'intera area di cottura come unico piano radiante, facilitando lo spostamento delle pentole e l'organizzazione delle preparazioni senza vincoli di fuochi separati.

Struttura su mobile aperto e dimensioni

La configurazione su mobile aperto offre un pratico vano inferiore che può essere utilizzato come ripiano di appoggio per pentole, teglie o contenitori, mantenendo la postazione di lavoro ordinata e funzionale. La struttura è concepita per essere autoportante e facilmente inseribile nelle linee di cottura esistenti.

Le dimensioni della cucina sono 70 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 85 cm di altezza, mentre il peso è di 80 kg, valori che combinano una buona superficie di cottura con una stabilità adeguata all'utilizzo professionale.

Specifiche tecniche principali

- **Piastra radiante:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Resistenza:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia.
- **Temperatura massima:** 500 °C.
- **Potenza gas totale:** 8,2 kW.
- **Peso:** 80 kg.
- **Lunghezza:** 70 cm.
- **Profondità:** 70 cm.
- **Altezza:** 85 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Kit 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:** 1 fuoco/tutta piastra.
- **Tipologia piano cottura:** tutta piastra a gas.

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas MDLR F7070TPGA

La cucina tuttapiastra a gas su mobile aperto MDLR F7070TPGA è una soluzione ideale per chi desidera un piano radiante in ghisa robusto e uniforme, con 8,2 kW di potenza e temperatura fino a 500 °C. Grazie alla struttura su mobile aperto, alla resistenza agli urti e alla facilità di pulizia, rappresenta una scelta pratica e affidabile per cucine professionali che vogliono coniugare prestazioni, ordine e sfruttamento ottimale degli spazi.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm