

SKU: F7070TPGT

**Ristosubito**

## **Cucina tuttapiastra a gas MDLR Modello F7070TPGT**



### **Descrizione**

#### **Cucina tuttapiastra a gas da banco MDLR 8,2 kW**

La cucina tuttapiastra a gas MDLR è pensata per le cucine professionali che desiderano un unico piano radiante ampio e uniforme, ideale per lavorare con diverse pentole e padelle contemporaneamente. La struttura da banco la rende adatta a ristoranti, gastronomie e laboratori che vogliono un modulo compatto ma performante da integrare sulle proprie linee di lavoro.

La piastra radiante in ghisa ha uno spessore di 1,5 cm, offrendo elevata inerzia termica, resistenza agli urti e una distribuzione del calore omogenea su tutta la superficie, caratteristiche fondamentali per cotture continuative in ambito Ho.Re.Ca.

#### **Piastra radiante a gas e potenza**

Il cuore della macchina è la piastra tuttapiastra in ghisa alimentata a gas, con potenza totale di 8,2 kW. La cucina raggiunge temperature fino a 500 °C, consentendo di gestire cotture intense, rosolature e mantenimenti in temperatura su un'unica superficie continua.

La superficie radiante continua permette di spostare facilmente le pentole sfruttando zone più o meno calde, con un controllo pratico e intuitivo da parte dell'operatore, senza vincoli dei singoli fuochi.

#### **Struttura da banco e dimensioni**

La configurazione da banco rende la cucina semplice da installare su top e piani di lavoro esistenti, senza necessità di mobili dedicati. L'elevata resistenza agli urti e alla pulizia la rende adatta a un

utilizzo quotidiano intenso e a sessioni di lavoro prolungate.

Le dimensioni sono 70 cm di lunghezza, 70 cm di profondità e 30 cm di altezza, con un peso di 68 kg: un equilibrio tra superficie di lavoro generosa e ingombro contenuto, che garantisce al tempo stesso solidità e stabilità durante l'utilizzo.

Specifiche tecniche principali

- **Piastra:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Resistenza:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia.
- **Potenza gas totale:** 8,2 kW.
- **Temperatura massima:** fino a 500 °C.
- **Peso:** 68 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:** 1 fuoco (tuttapiestra).
- **Tipologia piano cottura:** tutta piastra a gas.
- **Dotazione:** kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).

Perché scegliere la cucina tuttapiestra a gas MDLR

La cucina tuttapiestra a gas MDLR è una scelta ideale per chi cerca un piano radiante unico, robusto e potente, con 8,2 kW di potenza e piastra in ghisa ad alta inerzia termica. È particolarmente adatta a cucine professionali che vogliono uno strumento versatile per cotture intense e continuative, con ingombro da banco e materiali progettati per durare nel tempo.

Scheda Tecnica

| Attributo       | Valore         |
|-----------------|----------------|
| Alimentazione   | A gas          |
| Altezza (cm)    | 30             |
| Linea           | Linea Function |
| Lunghezza (cm)  | 70             |
| Numero Fuochi   | 1 Fuoco        |
| Profondità (cm) | 70             |

| Attributo               | Valore            |
|-------------------------|-------------------|
| Temperatura °C          | 500               |
| Tipologia Forno         | Senza Forno       |
| Tipologia Mobile        | da banco          |
| Tipologia piano cottura | Tutta piastra     |
| Profondità              | Profondità 700 mm |