

SKU: F7070TPPFGFB

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+2 fuochi MDLR Modello F7070TPPFGFB Forno a gas



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno a gas F7070TPPFGFB

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi modello F7070TPPFGFB è una soluzione pensata per le cucine professionali che hanno bisogno di concentrare molta potenza in poco spazio. La combinazione tra piastra radiante in ghisa e due bruciatori a gas, abbinata al forno a gas integrato, permette di gestire in modo flessibile sia le cotture su piano che le preparazioni in forno all'interno della stessa macchina.

Piano tuttapiastra in ghisa e 2 fuochi

Il piano di cottura è dotato di piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenere stabile la temperatura durante il servizio. Accanto alla piastra sono presenti due bruciatori in ghisa, uno anteriore e uno posteriore, con spartifiamma in

ottone e pilota, che garantiscono una combustione efficiente e affidabile nel tempo.

Questa configurazione permette di lavorare comodamente con pentole di diverse dimensioni, sfruttando la piastra per le cotture più lente o per il mantenimento e i fuochi per le preparazioni che richiedono risposte più rapide alle variazioni di fiamma.

Struttura robusta e componenti pensati per l'uso intensivo

La cucina è progettata per sostenere ritmi di lavoro intensi grazie alla struttura in acciaio e ai componenti studiati per l'ambiente professionale. Le griglie in ghisa offrono un appoggio stabile per le pentole, mentre le bacinelle smaltate estraibili semplificano le operazioni di pulizia quotidiana, riducendo tempi morti e fermi macchina.

L'elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia rende questa macchina adatta a ristoranti, trattorie, mense e laboratori che utilizzano il piano di cottura in modo continuativo durante tutta la giornata.

Specifiche tecniche della cucina F7070TPPFGFB

Dal punto di vista tecnico, la cucina offre una potenza gas totale di 19,7 kW, con piastra da 5,5 kW, bruciatore posteriore da 3,7 kW, bruciatore anteriore da 5,5 kW e forno a gas da 5 kW. Le dimensioni compatte di 70x70x85 cm consentono di inserirla facilmente in linee di cottura anche dove lo spazio è limitato, mantenendo comunque una buona superficie di lavoro.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Potenza piastra: 5,5 kW
- Potenza bruciatore posteriore: 3,7 kW
- Potenza bruciatore anteriore: 5,5 kW
- Potenza forno a gas: 5 kW
- Potenza gas totale: 19,7 kW
- Dimensioni interne forno: 55,5 x 54 x 27 cm
- Range temperatura forno: 150° - 300°C
- Dimensioni macchina: 70 x 70 x 85 cm (LxPxH)
- Peso: 103 kg

Dotazioni incluse e vantaggi in cucina

In dotazione sono presenti il gancio per il disco centrale, una griglia forno da 53x53 cm e il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar, così la macchina può essere adattata alle diverse configurazioni di impianto presenti nelle cucine professionali. Grazie alla combinazione tuttapiastra, 2 fuochi e forno a gas, questa cucina rappresenta una scelta pratica per chi desidera concentrare più funzioni in un'unica attrezzatura, ottimizzando spazi e costi senza rinunciare a potenza e affidabilità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

Attributo	Valore
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	2 fuochi+tutta piastra
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	500
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm