

SKU: F7070TPPGFBA

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+2 fuochi MDLR Armadio aperto Modello F7070TPPGFBA



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi su mobile aperto MDLR F7070TPPGFBA

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi MDLR modello F7070TPPGFBA è progettata per le cucine professionali che desiderano combinare una piastra radiante ampia con due fuochi dedicati, in una struttura su mobile aperto. È ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che richiedono versatilità di cottura e pratico spazio di appoggio inferiore sempre accessibile.

La piastra radiante in ghisa offre una superficie continua che consente di utilizzare pentole e tegami di diverse dimensioni, sfruttando l'intera area di cottura con distribuzione uniforme del calore, mentre il mobile aperto sottostante permette di tenere a portata di mano attrezzature e contenitori.

Piastra radiante e potenza dei bruciatori

La piastra radiante in ghisa ha spessore 1,5 cm, caratteristica che garantisce elevata inerzia termica,

buona diffusione del calore e resistenza meccanica anche in caso di utilizzo intensivo. La potenza della piastra è pari a 5,5 kW, ideale per mantenere in temperatura più pentole contemporaneamente e per cotture ad alta intensità.

A supporto della tuttapiastra sono presenti due bruciatori a gas: un bruciatore posteriore da 3,7 kW e un bruciatore anteriore da 5,5 kW. La potenza gas totale raggiunge così 14,7 kW (5,5 kW piastra + 3,7 kW + 5,5 kW), permettendo di gestire cotture su piastra e su fuoco diretto con ritmi elevati tipici delle cucine professionali.

Struttura su mobile aperto e materiali

La struttura su mobile aperto consente di sfruttare lo spazio inferiore come ripiano operativo per pentole, gastronomia e utensili, senza aumentare l'ingombro in cucina. Le griglie sono in ghisa, mentre le bacinelle smaltate estraibili raccolgono eventuali sversamenti, semplificando le operazioni di pulizia quotidiana.

L'elevata resistenza agli urti e alla pulizia rende la macchina adatta ad ambienti di lavoro intensivi, dove robustezza, igiene e rapidità di manutenzione sono requisiti fondamentali per la continuità del servizio.

Dimensioni e dati tecnici principali

- **Piastra radiante:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Resistenza:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia.
- **Griglie:** griglie in ghisa.
- **Bacinelle:** bacinelle smaltate estraibili.
- **Potenza piastra:** 5,5 kW.
- **Potenza bruciatore posteriore:** 3,7 kW.
- **Potenza bruciatore anteriore:** 5,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 14,7 kW.
- **Temperatura massima:** 500 °C.
- **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:** 2 fuochi + tuttapiastra.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi + tutta piastra.

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi MDLR

F7070TPPGFBA

La cucina tuttapiastra a gas + 2 fuochi su mobile aperto MDLR F7070TPPGFBA è una scelta ideale per chi desidera un unico modulo capace di offrire sia una piastra radiante in ghisa da 5,5 kW sia due fuochi a gas dedicati, per una potenza totale di 14,7 kW. Grazie alla struttura su mobile aperto, alle

griglie in ghisa e alle bacinelle estraibili, rappresenta una soluzione versatile, robusta e facile da pulire per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazi e prestazioni di cottura.

Scheda Tecnica

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