

SKU: F7070TPPGFBP

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+2 fuochi MDLR Armadio con porte Modello F7070TPPGFBP



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas + 2 fuochi MDLR F7070TPPGFBP con armadio portascalda vivande

La cucina tuttapiastra a gas + 2 fuochi MDLR modello **F7070TPPGFBP** è una soluzione compatta e versatile per le cucine professionali che cercano un piano di cottura combinato con piastra radiante e bruciatori tradizionali. La piastra in ghisa ad alta resistenza, abbinata ai fuochi a gas con bruciatori mono e doppia corona, permette di lavorare con diverse tipologie di pentole e preparazioni, ottimizzando lo spazio sul piano di lavoro. Grazie all'armadio con porte inferiore, la struttura offre anche un pratico vano di stoccaggio per utensili o pentolame, mantenendo l'area di cottura ordinata e funzionale.

La piastra radiante in ghisa di spessore 1,5 cm garantisce un'ottima inerzia termica e una diffusione uniforme del calore, ideale per cotture prolungate e per mantenere le preparazioni alla giusta temperatura. I bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone e pilota assicurano accensioni affidabili

e una fiamma stabile, mentre le griglie in ghisa e le bacinelle smaltate estraibili semplificano le operazioni di pulizia quotidiana. La potenza gas totale di 14,7 kW consente di gestire senza difficoltà i carichi di lavoro tipici di ristoranti, gastronomie e cucine del settore horeca.

Caratteristiche principali

Questo modello appartiene alla Linea Function e combina una zona tuttapiastra con due fuochi a gas, offrendo flessibilità operativa su un ingombro di 70x70 cm. La struttura su mobile con porte permette di sfruttare al meglio lo spazio verticale e di proteggere il contenuto interno, risultando particolarmente utile in cucine dove ordine e organizzazione sono fondamentali. La temperatura massima di esercizio fino a 500 °C rende il piano adatto a molteplici preparazioni, da cotture intense a mantenimento caldo.

Specifiche tecniche

- Struttura su mobile con armadio chiuso da porte
- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Griglie in ghisa ad alta robustezza
- Bacinelle smaltate estraibili per raccolta residui
- Potenza piastra: 5,5 kW
- Potenza bruciatore posteriore: 3,7 kW
- Potenza bruciatore anteriore: 5,5 kW
- Potenza gas totale: 14,7 kW
- Peso: 80 kg
- 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 con porte
- Linea: Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 2 fuochi + tutta piastra
- Tipologia piano cottura: fuochi + tuttapiastra
- Temperatura massima indicativa: fino a 500 °C

Vantaggi per la cucina professionale

La combinazione di piastra radiante e 2 fuochi a gas rende questa cucina MDLR particolarmente adatta a chi necessita di un piano di cottura polivalente, in grado di supportare sia cotture dirette su piastra sia preparazioni tradizionali su fuoco. Le finiture in ghisa e gli elementi estraibili facilitano la manutenzione, mentre il mobile con porte contribuisce a mantenere l'ambiente di lavoro ordinato, con tutto il necessario sempre a portata di mano.

Grazie alla potenza complessiva di 14,7 kW, alle dimensioni compatte 70x70x85 cm e all'appartenenza alla Linea Function, la cucina tuttapietra a gas + 2 fuochi modello F7070TPPGFBP rappresenta una scelta funzionale per ristoranti, mense aziendali, laboratori e cucine professionali che vogliono coniugare prestazioni, flessibilità e razionalizzazione dello spazio sulla linea 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