

SKU: F7070TPPGFBT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra a gas+2 fuochi MDLR Modello F7070TPPGFBT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi da banco MDLR F7070TPPGFBT

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello F7070TPPGFBT è progettata per le cucine professionali che cercano una soluzione compatta da banco con ampia superficie radiante in ghisa e due fuochi dedicati. È ideale per ristoranti, gastronomie e laboratori che necessitano di una postazione di cottura versatile, in grado di gestire pentole e padelle di diverse dimensioni con alte temperature e ottima uniformità di calore.

La piastra radiante in ghisa ha uno spessore di 1,5 cm ed è abbinata a bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone con pilota, soluzione che assicura resistenza meccanica, distribuzione uniforme della fiamma e grande robustezza nel tempo anche in caso di uso intensivo.

Piastra radiante e potenza dei bruciatori

La piastra superiore offre una potenza di 5,5 kW, ideale per mantenere in temperatura più pentole o tegami contemporaneamente e per lavorare a regime con cotture ad alta intensità. A supporto della tuttapiastra sono presenti due bruciatori: quello posteriore da 3,7 kW e quello anteriore da 5,5 kW, che permettono di gestire zone di calore differenziate.

La potenza gas totale è di 14,7 kW, con temperatura massima di esercizio fino a 500 °C, valore che consente di affrontare cotture rapide, rosolature e lavorazioni che richiedono forte spinta termica. In dotazione è incluso il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo eseguito con gas naturale G20.

Struttura da banco e materiali

La struttura da banco rende questa cucina indicata per l'installazione su top in acciaio o su linee di lavoro esistenti, senza necessità di basi dedicate, offrendo così massima flessibilità nella configurazione della linea di cottura. Le griglie in ghisa garantiscono elevata resistenza agli urti e alla pulizia, mentre le bacinelle smaltate estraibili facilitano le operazioni di manutenzione quotidiana e la raccolta di residui e liquidi.

Il peso di 68 kg conferma la costruzione robusta e stabile, adatta all'utilizzo professionale continuativo e in sicurezza.

Dimensioni e dati tecnici principali

- **Piastra radiante:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Bruciatori:** bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone con pilota.
- **Resistenza e pulizia:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia, griglie in ghisa e 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:** fino a 500 °C.
- **Peso:** 68 kg.
- **Dimensioni:** 70 x 70 x 30 cm (L x P x H).
- **Alimentazione:** a gas, in dotazione kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Function.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 2 fuochi + tuttapiastra.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi + tuttapiastra.

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas MDLR F7070TPPGFBT

La cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi da banco MDLR F7070TPPGFBT è la scelta ideale per chi desidera una postazione di cottura compatta ma estremamente potente, con 14,7 kW complessivi distribuiti tra piastra radiante e bruciatori dedicati. È particolarmente indicata per cucine professionali che richiedono elevate temperature, robustezza strutturale, facilità di pulizia e flessibilità di utilizzo su piani di lavoro esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

Attributo	Valore
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	2 fuochi+tutta piastra
Profondità (cm)	70
Temperatura °C	500
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm