

SKU: CL70120PCGB

**Ristosubito**

## **Cucina a gas MDLR 6 fuochi Vano aperto Modello CL70120PCGB**



### **Descrizione**

#### **Cucina a gas 6 fuochi su vano aperto CL70120PCGB**

La cucina a gas 6 fuochi su vano aperto modello CL70120PCGB è pensata per le cucine professionali che necessitano di una soluzione potente e affidabile, facilmente integrabile in linee di cottura modulari. Il piano realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm offre una superficie robusta, igienica e semplice da pulire, ideale per l'utilizzo quotidiano intenso nelle cucine di ristoranti e mense.

#### **Piano di cottura a 6 fuochi in linea Classica**

Il piano di lavoro è equipaggiato con 6 bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone, progettati per garantire una distribuzione uniforme della fiamma e un'ottima resa termica. La potenza è distribuita in 4 fuochi posteriori da 3,7 kW e 2 fuochi anteriori da 5,5 kW, così l'operatore può scegliere di volta in volta la zona di cottura più adatta alla preparazione, alternando fuochi più energici e fuochi intermedi.

Le bacinelle smaltate di serie agevolano la raccolta di liquidi e residui, rendendo più rapide le operazioni di pulizia a fine servizio e contribuendo a mantenere il piano in ordine anche durante i picchi di lavoro.

## Struttura con vano aperto per massima praticità

La struttura su mobile con vano aperto consente di utilizzare lo spazio inferiore come pratico alloggiamento per pentole, gastronorm e utensili, mantenendo il necessario sempre a portata di mano. Questa configurazione è particolarmente utile nelle cucine in cui è fondamentale ottimizzare ogni centimetro di spazio, riducendo gli spostamenti e migliorando il flusso di lavoro.

Le dimensioni di 1200x730x870 mm rendono la cucina CL70120PCGB adatta a essere inserita in batteria con altre attrezzature della linea Classica, creando una linea di cottura coerente e funzionale.

## Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 6 fuochi a gas con potenze differenziate e vano aperto, questa cucina è ideale per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che gestiscono numerose preparazioni in contemporanea. È indicata per la cottura di primi piatti, salse, fondi, secondi in padella e contorni, sfruttando i fuochi più potenti per bolliture, rosolature e cotture energiche e quelli intermedi per lavorazioni più delicate o per il mantenimento in temperatura.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e servizi di ristorazione collettiva che richiedono un piano di cottura versatile, capace di supportare menu variati e picchi di lavoro senza rinunciare alla praticità d'uso e alla facilità di pulizia.

## Specifiche tecniche della cucina CL70120PCGB

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 6 fuochi su vano aperto CL70120PCGB sviluppa una potenza gas totale di 25,8 kW, adeguata a sostenere ritmi di lavoro elevati nelle cucine professionali. Il peso di 106 kg e la costruzione in acciaio inox garantiscono stabilità e solidità, mentre le caratteristiche della linea Classica assicurano compatibilità con altre apparecchiature della stessa gamma.

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bacinelle smaltate di serie
- Potenza gas totale: 25,8 kW
- Potenza fuochi posteriori: 4 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Dimensioni: 1200 x 730 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 106 kg
- Optional: bruciatori potenziati 35,3 kW totali (3x3,7 kW, 2x7,5 kW, 1x5,5 kW)
- Optional: vano con porta

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi su vano aperto CL70120PCGB rappresenta una scelta vantaggiosa per chi desidera concentrare potenza, praticità e modularità in un unico modulo di cottura. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori e la presenza di bacinelle smaltate e vano aperto fanno di questo modello un alleato affidabile nelle cucine professionali che lavorano quotidianamente con

ritmi intensi e necessità di organizzazione efficiente degli spazi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm