

SKU: CL70120PCGBT

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 6 fuochi Modello CL70120PCGBT



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi da banco MDLR CL70120PCGBT

La cucina a gas 6 fuochi da banco MDLR modello **CL70120PCGBT** è progettata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura potente e compatto, ideale per gestire in parallelo più pentole e preparazioni. Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm, garantendo robustezza, igiene e una lunga durata nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo.

I bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone assicurano una fiamma stabile e una distribuzione uniforme del calore sul fondo delle pentole, permettendo di passare rapidamente da cotture ad alta intensità a lavorazioni più delicate. La configurazione da banco consente di inserire la macchina su basi neutre o su mobili esistenti, rendendola adatta a ristoranti, mense e laboratori che vogliono massimizzare lo sfruttamento dello spazio disponibile.

Caratteristiche principali

La presenza di 6 fuochi, con potenze differenziate tra anteriori e posteriori, permette di organizzare la linea di cottura in modo efficiente, dedicando i bruciatori più potenti alle cotture rapide e quelli meno potenti alle preparazioni che richiedono una fiamma più controllata. Le bacinelle smaltate di

serie facilitano la raccolta di liquidi e residui, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio.

Specifiche tecniche

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
- Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
- Bacinelle smaltate di serie
- Potenza gas totale: 25,8 kW
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Potenza fuochi posteriori: 4 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Dimensioni macchina: 1200 x 730 x 280 mm
- Peso: 71 kg
- Bruciatori potenziati optional: 35,3 kW totali (3 x 3,7 kW + 2 x 7,5 kW + 1 x 5,5 kW)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 28 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi da banco MDLR CL70120PCGBT è ideale per chi deve concentrare una potenza di cottura elevata in uno spazio relativamente contenuto, mantenendo flessibilità operativa e rapidità di risposta. La combinazione di bruciatori da 3,7 e 5,5 kW consente di gestire dal bollore veloce alle cotture più delicate, adattando la fiamma alle diverse esigenze del menù.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle bacinelle smaltate e alla Linea Classica, questo modello rappresenta una soluzione robusta e funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con un apparecchio da banco performante, facile da pulire e integrabile in impianti nuovi o esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm