

SKU: CL70120TPPCG2B

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas 4 fuochi MDLR Vano aperto Modello CL70120TPPCG2B



Descrizione

Cucina tuttapiastra gas + 4 fuochi MDLR vano aperto CL70120TPPCG2B

La cucina tuttapiastra a gas con 4 fuochi MDLR modello CL70120TPPCG2B combina una piastra radiante in ghisa con zona tutta piastra e un piano a fuochi tradizionali, offrendo una postazione versatile per le cucine professionali. È indicata per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che necessitano di una superficie uniforme per cotture dirette e contemporaneamente di fuochi separati per pentole e tegami.

Piastra radiante in ghisa e 4 fuochi a gas

La piastra radiante in ghisa, con spessore 1,5 cm, garantisce un'elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, distribuendo il calore in modo uniforme sull'intera superficie. La potenza piastra di 6 kW e il range di temperatura compreso tra 120°C e 500°C permettono di gestire cotture dolci, mantenimento e lavorazioni ad alta temperatura con un unico piano continuo.

I 4 fuochi a gas, suddivisi in 2 fuochi anteriori da 5,5 kW e 2 fuochi posteriori da 3,7 kW, offrono potenze differenziate per adattarsi a diverse tipologie di preparazioni. La combinazione tra piastra e fuochi porta la potenza totale a 24,4 kW, assicurando prestazioni adeguate anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Struttura professionale con vano aperto

La struttura su mobile con vano aperto consente di sfruttare lo spazio sottostante per lo stoccaggio di pentole, utensili o contenitori, mantenendo ordinata la zona di cottura. Il corpo macchina è pensato per l'inserimento in linee di cottura modulari professionali, con dimensioni 1200x730x870 mm che offrono un buon compromesso tra area di lavoro e ingombro.

La costruzione in materiali robusti e la piastra in ghisa ad alta resistenza rendono questa cucina adatta a un utilizzo intensivo quotidiano, riducendo il rischio di deformazioni e garantendo una lunga durata nel tempo nelle cucine di ristoranti e mense.

Specifiche tecniche cucina tuttapiastra gas + 4 fuochi CL70120TPPCG2B

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Range temperatura piastra: 120°-500°C
- Dimensioni: 1200 x 730 x 870 mm
- Potenza piastra: 6 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza totale: 24,4 kW
- Peso: 147 kg
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 5 fuochi (tuttapiastra + 4 fuochi)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra gas + 4 fuochi MDLR CL70120TPPCG2B offre una combinazione efficace tra piastra uniforme in ghisa e fuochi a potenza differenziata, ideale per chi deve gestire contemporaneamente più tipi di cottura. La struttura su mobile con vano aperto, la potenza totale di 24,4 kW e i materiali robusti la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che cercano una postazione di cottura versatile e resistente nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87

Attributo	Valore
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	5 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm