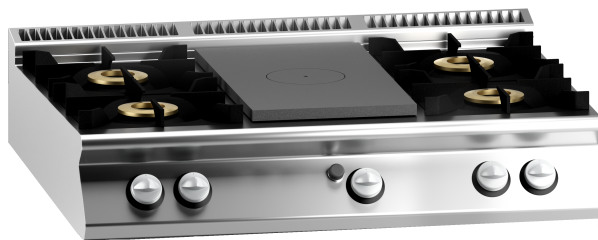


SKU: CL70120TPPCG2BT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas+4 fuochi MDLR Modello CL70120TPPCG2BT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas + 4 fuochi da banco CL70120TPPCG2BT

La cucina tuttapiastra a gas + 4 fuochi modello CL70120TPPCG2BT è una soluzione da banco compatta e potente, pensata per le cucine professionali che vogliono combinare in un unico piano una piastra radiante in ghisa e quattro fuochi a gas ad alte prestazioni. Con una potenza complessiva di 24,4 kW e dimensioni 1200x730x270 mm, è ideale per ristoranti, gastronomie e mense che necessitano di un modulo flessibile da installare su basi o strutture esistenti.

Piastra radiante in ghisa ad alta resistenza

La zona tuttapiastra è realizzata con piastra radiante in ghisa di spessore 1,5 cm, studiata per garantire un'elevata inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore. Queste caratteristiche la rendono perfetta per cotture prolungate, mantenimento in caldo e preparazioni che richiedono temperatura costante, con un range di temperatura compreso tra 120°C e 500°C.

La piastra è progettata per resistere agli urti e alle sollecitazioni tipiche dell'uso intensivo in cucina professionale, facilitando al tempo stesso le operazioni di pulizia quotidiana grazie alla superficie continua e robusta.

Quattro fuochi a gas ad alte prestazioni

Accanto alla piastra sono presenti quattro fuochi a gas, con due bruciatori posteriori da 3,7 kW e due bruciatori anteriori da 5,5 kW, così da coprire sia cotture più delicate sia lavorazioni ad alta intensità. Questa configurazione consente di gestire contemporaneamente bolliture, salse, fondi e secondi in padella, ottimizzando i tempi di produzione durante il servizio.

La combinazione tra fuochi anteriori più potenti e fuochi posteriori intermedi permette di organizzare il piano in base alle priorità di cottura, mantenendo sempre una grande versatilità di utilizzo.

Utilizzi tipici in ristoranti e gastronomie

Grazie al mix di piastra radiante e 4 fuochi a gas, la cucina CL70120TPPCG2BT è particolarmente adatta a ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel che necessitano di un piano di cottura completo in versione da banco. La piastra è ideale per carni, verdure, piatti unici e mantenimento in caldo, mentre i fuochi si prestano alla preparazione di primi piatti, salse, sughi e cotture in casseruola.

La struttura da banco consente di installare la macchina su basi neutre, elementi a giorno o armadi già presenti in cucina, rendendola una scelta flessibile per ampliamenti o riorganizzazioni di linee di cottura esistenti.

Specifiche tecniche cucina CL70120TPPCG2BT

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiestra gas + 4 fuochi CL70120TPPCG2BT sviluppa una potenza piastra di 6 kW, una potenza fuochi posteriori di 2 x 3,7 kW e fuochi anteriori di 2 x 5,5 kW, per una potenza totale di 24,4 kW. Il peso di 122 kg testimonia la robustezza della struttura, mentre l'alimentazione è interamente a gas, con kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar incluso.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Range temperatura piastra: 120°-500°C
- Potenza piastra: 6 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza gas totale: 24,4 kW
- Dimensioni: 1200 x 730 x 270 mm
- Peso: 122 kg
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 5 fuochi (4 fuochi + piastra)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiestra gas + 4 fuochi da banco CL70120TPPCG2BT offre una postazione completa e compatta, ideale per chi desidera combinare piastra e fuochi in un unico piano di cottura. La robustezza della piastra in ghisa, la potenza dei bruciatori, la configurazione da banco e il kit di conversione gas incluso la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie con ritmi di lavoro elevati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	25
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	5 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm