

SKU: CL7080CFGB

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 4 fuochi Forno a gas Modello CL7080CFGB



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno a gas CL7080CFGB

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas modello CL7080CFGB è pensata per le cucine professionali che cercano una soluzione compatta ma potente, adatta a un utilizzo quotidiano intenso. Il piano in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm assicura robustezza e durata nel tempo, mentre la configurazione con forno a gas GN 2/1 permette di gestire sia le cotture su piano che le preparazioni in forno con un'unica attrezzatura.

Piano di cottura a 4 fuochi in linea Classica

Il piano di lavoro è equipaggiato con 4 fuochi a gas, appartenenti alla linea Classica, che garantiscono una distribuzione uniforme della fiamma e una buona reattività ai comandi. I bruciatori mono e doppia corona in ghisa, completi di spartifiamma in ottone, sono progettati per offrire efficienza e affidabilità, riducendo al minimo dispersioni e cali di rendimento.

I fuochi anteriori hanno una potenza di 5,5 kW ciascuno, mentre i fuochi posteriori sviluppano 3,7 kW ciascuno, così l'operatore può scegliere di volta in volta la zona di cottura più adatta in base alle pentole utilizzate e al tipo di preparazione.

Struttura robusta e componenti per uso professionale

La struttura della cucina CL7080CFGB è studiata per l'impiego in ristoranti, mense e laboratori che lavorano su più turni giornalieri. Le bacinelle smaltate di serie agevolano la raccolta di sporco e residui, rendendo più rapide le operazioni di pulizia a fine servizio e contribuendo a mantenere l'area di lavoro in ordine.

Le dimensioni di 800x730x870 mm e il peso di 141 kg valorizzano la stabilità della macchina, che può essere inserita in batteria con altre attrezzature senza perdere solidità né ergonomia per l'operatore.

Specifiche tecniche della cucina CL7080CFGB

Sotto il profilo tecnico, questa cucina a gas offre una potenza complessiva di 26,4 kW, con forno a gas da 8 kW e capacità GN 2/1, ideale per teglie e preparazioni di media e grande pezzatura. La combinazione di bruciatori potenziati e forno capiente consente di coprire una gamma ampia di lavorazioni, dalla cottura in padella alle rosolature e alle cotture in teglia.

- Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
- Alimentazione: a gas
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Linea: Classica
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Potenza gas totale: 26,4 kW
- Potenza forno a gas: 8 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 3,7 kW
- Dimensioni: 800 x 730 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 141 kg

Dotazioni incluse e vantaggi in cucina

In dotazione sono presenti le bacinelle smaltate, il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar con collaudo su gas naturale G20 e una griglia forno GN 2/1, così la cucina è pronta per essere installata e utilizzata in diversi contesti impiantistici senza interventi complessi. Per chi necessita di ancora più potenza, è prevista la possibilità di avere bruciatori potenziati fino a 32,2 kW totali (1x3,7 kW, 2x7,5 kW, 1x5,5 kW), trasformando la macchina in un vero punto di forza all'interno della linea di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87

Attributo	Valore
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm