

SKU: CL7080CFGEB

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 4 fuochi Forno elettrico Modello CL7080CFGEB



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 CL7080CFGEB

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 modello CL7080CFGEB è pensata per le cucine professionali che desiderano combinare la potenza del piano a gas con la precisione di un forno elettrico ventilato. Il piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, risultando ideale per un utilizzo quotidiano intenso in ristoranti, mense e gastronomie.

Piano di cottura a 4 fuochi in ghisa

Il piano di cottura è equipaggiato con bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone, progettati per offrire una fiamma uniforme e un'elevata resa termica. I due fuochi posteriori sviluppano una potenza di 3,7 kW ciascuno, mentre i due fuochi anteriori raggiungono 5,5 kW ciascuno, così l'operatore può scegliere di volta in volta la zona di cottura più adatta in base al tipo di preparazione.

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

Forno elettrico GN 2/1 integrato

Sotto il piano si trova il forno elettrico con capacità GN 2/1, alimentato a 380-415V 3N 50-60Hz e dotato di potenza elettrica pari a 6 kW, ideale per teglie di grande formato e preparazioni di medio-grande pezzatura. La combinazione tra piano a gas e forno elettrico consente di sfruttare la reattività dei fuochi per le cotture in pentola e la stabilità del forno per cotture in teglia, gratinature e rigenerazioni.

In dotazione è prevista una griglia forno GN 2/1, così la macchina è subito pronta all'uso senza necessità di accessori aggiuntivi.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie ai 4 fuochi a gas e al forno elettrico GN 2/1 integrato, la cucina CL7080CFGEB è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che richiedono una macchina compatta ma versatile. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, sughi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno elettrico permette di cuocere arrostiti, teglie di verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare con un controllo preciso della temperatura.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che vogliono sfruttare sia il gas sia l'elettrico in un unico modulo, mantenendo ingombri contenuti e una gestione semplice della linea di cottura.

Specifiche tecniche della cucina CL7080CFGEB

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico CL7080CFGEB sviluppa una potenza gas complessiva di 26,4 kW sul piano e una potenza elettrica di 6 kW per il forno GN 2/1. Le dimensioni di 800x730x870 mm e il peso di 136 kg ne confermano la solidità, pur mantenendo un ingombro adatto alla maggior parte delle cucine professionali.

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
- Alimentazione piano: a gas
- Alimentazione forno: elettrica 380-415V 3N 50-60Hz
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno elettrico GN 2/1
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bacinelle smaltate di serie
- Potenza gas totale: 26,4 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza elettrica forno: 6 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Dimensioni: 800 x 730 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 136 kg
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20) + 1 griglia forno GN 2/1
- Optional: bruciatori potenziati 24,2 kW totali (fuochi 1 x 3,7 kW, 2 x 7,5 kW, 1 x 5,5 kW)

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno elettrico GN 2/1 CL7080CFGEB offre un equilibrio ideale tra potenza, versatilità e precisione di cottura, risultando una soluzione interessante per le cucine professionali che vogliono sfruttare al meglio sia il gas sia l'elettrico. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori e la presenza del forno elettrico capiente la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano ogni giorno con ritmi intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm