

SKU: CL7080PCGB

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 4 fuochi Vano aperto Modello CL7080PCGB



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi su mobile MDLR CL7080PCGB 18,4 kW

La cucina a gas 4 fuochi MDLR modello CL7080PCGB con vano aperto è pensata per le cucine professionali che desiderano un blocco cottura compatto ma funzionale, con uno spazio inferiore facilmente accessibile per riporre pentole, padelle e utensili. Il piano realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm garantisce robustezza, igiene e una superficie di lavoro resistente, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori di preparazione.

I bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone consentono di gestire diverse intensità di fiamma a seconda delle preparazioni, dalle cotture più delicate alle bolliture più energiche. Il vano aperto sottostante permette di avere sempre a portata di mano attrezzature e contenitori, contribuendo a rendere più fluida l'organizzazione della linea di cottura.

Caratteristiche principali della cucina a gas MDLR CL7080PCGB

Questo modello è studiato per offrire un buon equilibrio tra potenza, praticità e semplicità d'uso, grazie a una potenza gas totale di 18,4 kW distribuita su 4 fuochi con configurazione differenziata tra anteriori e posteriori. Le bacinelle smaltate di serie facilitano la raccolta dei liquidi e delle fuoriuscite durante la cottura, rendendo più rapide le operazioni di pulizia a fine servizio.

La possibilità di richiedere, come optional, bruciatori potenziati fino a una potenza complessiva di 24,2 kW permette di adattare la macchina alle esigenze di cucine con carichi di lavoro più intensi. Il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar incluso, con collaudo eseguito con gas naturale G20, rende la cucina pronta per l'installazione nelle principali configurazioni impiantistiche professionali.

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
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Potenza gas totale: 18,4 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 5,5 kW
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)
- Optional: bruciatori potenziati 24,2 kW totali (fuochi 1 x 3,7 kW, 2 x 7,5 kW, 1 x 5,5 kW)
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Tipologia piano cottura: fuochi

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 84,6 kg

Perché scegliere la cucina a gas MDLR CL7080PCGB

La cucina a gas 4 fuochi su mobile MDLR CL7080PCGB è una scelta ideale per chi desidera un modulo di cottura affidabile e potente, con 18,4 kW totali, abbinato a un vano aperto che facilita l'organizzazione degli strumenti di lavoro. Il piano in acciaio inox AISI 304, i bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone e le bacinelle smaltate di serie garantiscono resistenza, praticità e semplicità di manutenzione nel tempo.

Grazie alla possibilità di potenziare i bruciatori, alla struttura su mobile e al kit conversione gas incluso, questo modello si adatta a contesti professionali con esigenze diverse, rappresentando una soluzione funzionale per ristoranti e cucine che vogliono coniugare potenza, ordine e versatilità in uno spazio contenuto.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm