

SKU: CL7080PCGBT

**Ristosubito**

## **Cucina a gas MDLR 4 fuochi Modello CL7080PCGBT**



### **Descrizione**

#### **Cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR CL7080PCGBT**

La cucina a gas MDLR modello CL7080PCGBT è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura a 4 fuochi compatto da banco, ideale per ristoranti, gastronomie e laboratori con linee di cottura modulari. Il formato da appoggio permette di inserirla facilmente su top in acciaio o sulle superfici già presenti, senza necessità di basi dedicate.

Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm, una soluzione che garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano. Questa struttura rende la cucina adatta alle esigenze tipiche della ristorazione professionale.

#### **Bruciatori in ghisa e potenza di cottura**

La macchina è equipaggiata con bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone, studiati per distribuire il calore in modo uniforme sul fondo delle pentole e garantire una fiamma stabile. Sono presenti 4 fuochi, con potenza dei fuochi posteriori pari a 2 x 3,7 kW e dei fuochi anteriori pari a 2 x 5,5 kW.

La potenza gas totale è di 18,4 kW, valore che consente di affrontare cotture rapide, bolliture e

lavorazioni a fuoco vivo in modo efficiente. In dotazione viene fornito il kit di conversione da gas naturale 30/50 mbar, con collaudo eseguito con gas naturale G20, per adattare l'apparecchio alle diverse esigenze di alimentazione.

## Struttura da banco e praticità d'uso

La configurazione da banco rende la CL7080PCGBT ideale per chi desidera un modulo flessibile da integrare su piani esistenti, mantenendo comunque la solidità di una cucina professionale. Le bacinelle smaltate di serie raccolgono eventuali fuoriuscite, semplificando la pulizia e la manutenzione ordinaria.

Le dimensioni sono 80 cm di lunghezza, 73 cm di profondità e 28 cm di altezza, mentre il peso è di 73 kg: valori che coniugano ingombro compatto e buona stabilità durante l'utilizzo. Questo la rende adatta sia come elemento principale sia come modulo aggiuntivo in linee di cottura articolate.

## Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm.
- **Brucciatori:** bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone.
- **Bacinelle:** bacinelle smaltate di serie.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Potenza fuochi posteriori:** 2 x 3,7 kW.
- **Potenza fuochi anteriori:** 2 x 5,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 18,4 kW.
- **Dimensioni:** 80 x 73 x 28 cm (L x P x H).
- **Peso:** 73 kg.
- **Alimentazione:** a gas, in dotazione kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20).
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Classica.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

## Perché scegliere la cucina a gas MDLR CL7080PCGBT

La cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR CL7080PCGBT è la scelta ideale per chi desidera un modulo compatto ma potente, con 18,4 kW complessivi distribuiti su bruciatori mono e doppia corona in ghisa. Grazie al piano in acciaio inox AISI 304, alle bacinelle smaltate e alla struttura da banco robusta, offre una soluzione affidabile e versatile per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio e prestazioni.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 700 mm