

SKU: CL7080TPFG

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Forno a gas Modello CL7080TPFG



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas con forno a gas CL7080TPFG

La cucina tuttapiastra a gas con forno a gas modello CL7080TPFG è pensata per le cucine professionali che desiderano una superficie radiante ampia abbinata a un forno a gas integrato. La struttura compatta con dimensioni 800x730x870 mm si inserisce facilmente nelle linee di cottura modulari, offrendo una soluzione robusta e versatile per un utilizzo quotidiano intenso.

Piano tuttapiastra radiante in ghisa

Il piano di cottura è costituito da una piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenere a lungo la temperatura. Questa configurazione è ideale per cotture lente, brasature, mantenimento in caldo e preparazioni che richiedono una temperatura costante su un'ampia superficie.

La piastra è alimentata da un bruciatore da 9/6 kW, in grado di raggiungere rapidamente la temperatura di lavoro e di offrire un range di regolazione ampio, così da adattarsi a diverse tipologie di cottura senza sacrificare la precisione.

Struttura con forno a gas integrato

Sotto la piastra radiante trova posto il forno a gas integrato, con potenza di 8 kW e regolazione della temperatura da 50°C a 300°C, adatto alla cottura di teglie, arrostiti, contorni e piatti pronti da rigenerare. L'abbinamento tra tuttapiastra superiore e forno inferiore permette di concentrare in un unico modulo più funzioni di cottura, ottimizzando gli spazi in cucina.

La struttura è studiata per garantire elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, caratteristica essenziale nelle cucine che lavorano su più turni e che richiedono attrezzature durevoli e facili da mantenere.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla piastra radiante in ghisa e al forno a gas integrato, la cucina CL7080TPFG è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che eseguono frequentemente cotture lente, brasature e preparazioni in teglia. La piastra è ideale per salse, fondi, stufati e piatti che richiedono una temperatura costante, mentre il forno consente di cuocere arrostiti, verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che necessitano di un modulo compatto ma completo, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi e menu variati nel corso della giornata.

Specifiche tecniche della cucina CL7080TPFG

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiastra a gas con forno a gas CL7080TPFG sviluppa una potenza totale di 17 kW, di cui 9 kW dedicati alla piastra radiante e 8 kW al forno. Le dimensioni compatte e il peso di 126 kg la rendono adatta all'installazione in linee di cottura professionali che richiedono solidità e ingombri contenuti.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas
- Numero fuochi: 1 fuoco (tuttapiastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Potenza piastra: 9 kW
- Potenza forno: 8 kW
- Potenza totale: 17 kW
- Range temperatura piastra: 120° - 500°C
- Regolazione temperatura forno: 50° - 300°C
- Dimensioni: 800 x 730 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 126 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas con forno a gas CL7080TPFG rappresenta una soluzione completa per chi desidera un modulo in grado di gestire sia cotture su piastra radiante sia preparazioni in forno, senza rinunciare a robustezza e praticità. La combinazione di piastra in ghisa ad alta inerzia termica, forno a gas potente e struttura compatta la rende un alleato affidabile nelle cucine professionali che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e menu articolati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm