

SKU: CL7080TPG

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Vano aperto Modello CL7080TPG



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas MDLR CL7080TPG con vano aperto

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello **CL7080TPG** è pensata per le cucine professionali che desiderano una grande superficie radiante in ghisa su struttura su mobile con vano aperto. La piastra unica permette di lavorare con più pentole e contenitori contemporaneamente, offrendo una distribuzione uniforme del calore e un appoggio stabile per diverse tipologie di preparazioni, dal bollore al mantenimento caldo.

La piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm garantisce un'elevata inerzia termica e una notevole resistenza agli urti e alle sollecitazioni tipiche dell'uso intenso in ristoranti, mense e gastronomie. Il range di temperatura da 120 a 500 °C consente di gestire lavorazioni a diverse intensità, permettendo alla brigata di cucina di sfruttare le zone più calde e quelle meno calde della piastra in base alle esigenze del servizio. Il vano aperto sottostante offre spazio utile per riporre pentole e utensili, mantenendo la postazione ordinata e funzionale.

Caratteristiche principali

La configurazione "tutta piastra" concentra la potenza di 9 kW su un'unica superficie radiante, ideale per chi necessita di una zona di cottura ampia e continua, senza interruzioni tra i punti di appoggio.

La ghisa assicura una distribuzione omogenea del calore e una lunga durata nel tempo, mentre la struttura su mobile con vano aperto permette di sfruttare al meglio lo spazio verticale, integrando facilmente la macchina nelle linee modulari della Linea Classica.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Potenza piastra: 9 kW
- Potenza gas totale: 9 kW
- Range temperatura indicativo: 120°-500 °C
- Peso: 126 kg
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 87 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 1 fuoco (tutta piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas MDLR CL7080TPG è ideale per chi necessita di una superficie di cottura ampia e uniforme, in grado di supportare più pentole e preparazioni contemporaneamente, riducendo spostamenti e tempi morti tra una lavorazione e l'altra. La gestione della potenza concentrata su un'unica piastra permette di ottimizzare i consumi energetici e di modulare l'utilizzo in base ai carichi di lavoro.

Grazie alla robustezza della piastra in ghisa, alla struttura su mobile con vano aperto e all'appartenenza alla Linea Classica, questo modello rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono integrare una tuttapiastra professionale semplice da pulire, affidabile e facilmente inseribile in impianti nuovi o esistenti.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm