

SKU: CL7080TPGT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Modello CL7080TPGT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas da banco MDLR CL7080TPGT

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello CL7080TPGT è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura a tutta superficie in versione da banco, ideale per ristoranti, mense, gastronomie e laboratori. La piastra radiante ampia e uniforme permette di utilizzare pentole e tegami di diverse dimensioni, sfruttando l'intera superficie come unico piano di cottura.

La piastra radiante è realizzata in ghisa con spessore 1,5 cm, caratteristica che garantisce elevata inerzia termica, diffusione omogenea del calore e resistenza meccanica anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano. La struttura è studiata per offrire al contempo robustezza e facilità di pulizia.

Piastra radiante e potenza di cottura

La potenza della piastra è pari a 9 kW, per una potenza totale di 9 kW, valore che consente di raggiungere rapidamente la temperatura di esercizio e di mantenerla costante durante il servizio. Il range di temperatura va da 120 °C a 500 °C, ideale per cotture ad alta intensità, rosolature e preparazioni che richiedono forte spinta termica.

La superficie a tutta piastra consente di spostare facilmente le pentole sulla zona di cottura, senza i vincoli dei singoli fuochi, migliorando l'organizzazione del lavoro e la gestione delle preparazioni.

Struttura da banco e materiali

La configurazione da banco rende la CL7080TPGT adatta all'installazione su top in acciaio o su linee di lavoro esistenti, senza necessità di basi dedicate. L'elevata resistenza agli urti e alla pulizia facilita la manutenzione quotidiana e contribuisce a mantenere elevati standard igienici in cucina.

La macchina è concepita per integrarsi facilmente in linee di cottura modulari, fungendo sia da punto cottura principale sia da modulo dedicato alle preparazioni su piastra.

Dimensioni e dati tecnici principali

- **Piastra radiante:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Resistenza:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia.
- **Potenza piastra:** 9 kW.
- **Potenza totale:** 9 kW.
- **Range temperatura:** 120-500 °C.
- **Dimensioni:** 80 x 73 x 28 cm (L x P x H).
- **Peso:** 82,5 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.
- **Numero fuochi:** 1 fuoco/tutta piastra.
- **Tipologia piano cottura:** tutta piastra a gas.

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas MDLR CL7080TPGT

La cucina tuttapiastra a gas da banco MDLR CL7080TPGT è una soluzione ideale per chi desidera un piano radiante in ghisa robusto e uniforme, con 9 kW di potenza e temperatura fino a 500 °C. Grazie alla struttura da banco, alla resistenza agli urti e alla facilità di pulizia, rappresenta una scelta pratica e affidabile per cucine professionali che vogliono coniugare prestazioni elevate e ottimizzazione degli spazi di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80

Attributo	Valore
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm