

SKU: CL7080TPPCFGB

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas+2 fuochi MDLR Forno a gas Modello CL7080TPPCFGB



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno a gas CL7080TPPCFGB

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi e forno a gas modello CL7080TPPCFGB è pensata per le cucine professionali che vogliono concentrare in un unico modulo una piastra radiante ampia, due bruciatori a gas e un forno GN 2/1. La struttura compatta con dimensioni 800x730x870 mm si integra facilmente nelle linee di cottura modulari, offrendo un buon equilibrio tra potenza, versatilità e ingombri contenuti.

Piastra radiante in ghisa e 2 fuochi a gas

Il piano di cottura è dotato di una piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenerlo a lungo, ideale per cotture lente, brasature e mantenimento in caldo. A supporto della piastra sono presenti due fuochi a gas, uno anteriore e uno posteriore, con potenza rispettivamente di 5,5 kW e 3,7 kW, così da coprire sia cotture energiche sia lavorazioni più delicate.

La piastra è alimentata da un bruciatore da 9/6 kW con range di temperatura compreso tra 120°C e 500°C, che permette di adattare il livello di calore alle diverse tipologie di preparazione, garantendo

sempre una buona reattività e stabilità termica.

Struttura con forno a gas GN 2/1

Sotto il piano di cottura si trova il forno a gas con capacità GN 2/1 e potenza di 8 kW, adatto alla cottura di teglie di grande formato, contorni, piccoli arrosti e piatti pronti da rigenerare. La regolazione della temperatura forno da 50°C a 300°C consente di affrontare un'ampia gamma di cotture, dalle basse temperature alle gratinature finali.

La struttura è completata da griglie in ghisa stabili e robuste, bacinelle smaltate estraibili per la raccolta dei liquidi e un livello di resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia adatto all'utilizzo intensivo tipico delle cucine professionali.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di tuttapietra radiante, 2 fuochi a gas e forno GN 2/1, la cucina CL7080TPPCFGB è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente cotture lente, preparazioni in pentola e piatti in teglia. La piastra in ghisa è ideale per salse, fondi, stufati e piatti che richiedono una temperatura costante, mentre i fuochi si prestano a bolliture, rosolature e cotture in padella ad alta intensità.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che cercano un modulo compatto ma completo, in grado di sostenere ritmi di lavoro intensi e di offrire una gestione flessibile delle diverse fasi di cottura.

Specifiche tecniche della cucina CL7080TPPCFGB

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra gas 2 fuochi con forno a gas CL7080TPPCFGB sviluppa una potenza complessiva di 23,2 kW, suddivisa tra piastra, fuochi anteriori e posteriori e forno. Il peso di 156 kg e la costruzione in materiali professionali ne confermano l'idoneità a un utilizzo intensivo in ambito ristorativo.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Griglie in ghisa
- Bacinelle smaltate estraibili
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas GN 2/1
- Numero fuochi: 2 fuochi + tutta piastra (3 fuochi totali)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- Potenza piastra: 6 kW
- Potenza fuochi posteriori: 1 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 1 x 5,5 kW
- Potenza forno a gas: 8 kW
- Potenza gas totale: 23,2 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Regolazione temperatura forno: 50° - 300°C
- Dimensioni: 800 x 730 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 156 kg
- In dotazione: kit conversione da gas naturale 30/50 mbar (collaudo con gas naturale G20)

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi con forno a gas CL7080TPPCFGB offre una combinazione completa di piastra radiante, fuochi tradizionali e forno GN 2/1 in un unico modulo compatto, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono massimizzare la funzionalità in poco spazio. La qualità dei materiali, la distribuzione della potenza e la presenza del forno integrato la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense con ritmi di lavoro intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	3 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm