

SKU: CL7080TPPCGB

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas+2 fuochi MDLR Vano aperto Modello CL7080TPPCGB



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas + 2 fuochi MDLR CL7080TPPCGB con vano aperto

La cucina tuttapiastra a gas + 2 fuochi MDLR modello **CL7080TPPCGB** è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante in ghisa e due fuochi a gas, mantenendo al tempo stesso uno spazio di stoccaggio inferiore grazie al vano aperto. La combinazione tra piano tutt'uno in ghisa e bruciatori tradizionali consente di gestire sia cotture dirette su pentola sia il mantenimento caldo di più preparazioni sulla stessa superficie.

La piastra radiante in ghisa, con spessore 1,5 cm, garantisce un'ottima inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore, risultando ideale per un utilizzo intensivo durante i servizi di ristoranti, mense e gastronomie. Il range di temperatura da 120 a 500 °C offre ampia flessibilità di utilizzo, dalle cotture dolci al mantenimento caldo fino alle lavorazioni ad alta temperatura, mentre i fuochi anteriori e posteriori consentono di modulare ulteriormente la potenza in base alle preparazioni.

Caratteristiche principali

La configurazione con piastra radiante e 2 fuochi a gas permette di alternare rapidamente le zone di lavoro, sfruttando la piastra per mantenere più pentole in temperatura e i bruciatori per le cotture

più intense e rapide. La struttura su mobile con vano aperto consente di avere sempre a portata di mano pentole, utensili o contenitori, ottimizzando la gestione dello spazio sulla linea di cottura. La Linea Classica assicura robustezza e facilità di integrazione con altri moduli della stessa gamma.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Potenza piastra: 6 kW
- Potenza fuochi posteriori: 1 x 3,7 kW
- Potenza fuochi anteriori: 1 x 5,5 kW
- Potenza gas totale: 15,2 kW
- Range temperatura indicativo: 120°-500 °C
- Peso: 171 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: 3 fuochi (tutta piastra + 2 fuochi)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas + 2 fuochi MDLR CL7080TPPCGB è ideale per chi necessita di una superficie di cottura flessibile che unisca una grande piastra in ghisa e fuochi a gas tradizionali nello stesso modulo. La gestione combinata di piastra e fuochi consente di ottimizzare tempi e consumi, sfruttando le diverse zone termiche per mantenere e cuocere piatti in sequenza durante il servizio.

Grazie alla struttura su mobile con vano aperto, ai materiali robusti e all'appartenenza alla Linea Classica, questo modello rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono integrare una postazione mista piastra + fuochi, semplice da pulire e facilmente inseribile in linee modulari esistenti.

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