

SKU: CL7080TPPCGBT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas+2 fuochi MDLR Modello CL7080TPPCGBT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi da banco MDLR CL7080TPPCGBT

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi MDLR modello CL7080TPPCGBT è pensata per le cucine professionali che desiderano combinare una piastra radiante ampia con due fuochi dedicati, in un formato compatto da banco. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che necessitano di grande versatilità operativa in spazi ridotti.

La piastra radiante in ghisa, abbinata ai due bruciatori a gas, permette di gestire contemporaneamente cotture su superficie continua e cotture su fuoco diretto, ottimizzando la produttività della linea di cottura e adattandosi a diverse tipologie di preparazioni.

Piastra radiante in ghisa e potenza

La piastra radiante è realizzata in ghisa con spessore 1,5 cm, caratteristica che assicura un'elevata inerzia termica, una distribuzione uniforme del calore e una notevole resistenza meccanica. La piastra ha una potenza di 6 kW, ideale per mantenere in temperatura più pentole o teglie e per lavorare a regime con cotture ad alta intensità.

La macchina è indicata per un range di temperatura compreso tra 120 °C e 500 °C, valore che consente di affrontare cotture rapide, rosolature e lavorazioni che richiedono forte spinta termica, tipiche delle cucine professionali.

Bruciatori a gas e potenza dei fuochi

Oltre alla piastra radiante, la CL7080TPPCGBT dispone di due fuochi a gas: un bruciatore posteriore da 3,7 kW e un bruciatore anteriore da 5,5 kW. Questa configurazione offre una potenza ben distribuita per pentole di diverse dimensioni e per preparazioni che necessitano di calore diretto

modulabile.

La potenza totale della macchina è pari a 15,2 kW (6 kW piastra + 3,7 kW + 5,5 kW), consentendo di gestire con efficienza cotture simultanee su piastra e sui due fuochi, mantenendo ritmi di lavoro elevati.

Struttura da banco e dimensioni

La configurazione da banco rende questa cucina adatta all'installazione su top in acciaio o su linee di lavoro esistenti, senza necessità di mobili dedicati. La struttura compatta e robusta la rende semplice da integrare in cucine già organizzate, fungendo sia da punto cottura principale sia da modulo aggiuntivo.

Le dimensioni sono 80 cm di lunghezza, 73 cm di profondità e 25 cm di altezza, con un peso di 99 kg. Questi valori garantiscono una buona superficie utile di cottura, un ingombro contenuto e un'elevata stabilità durante l'utilizzo quotidiano.

Dimensioni e specifiche tecniche principali

- **Piastra radiante:** piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm.
- **Resistenza:** elevata resistenza agli urti e alla pulizia.
- **Potenza piastra:** 6 kW.
- **Potenza fuochi posteriori:** 1 x 3,7 kW.
- **Potenza fuochi anteriori:** 1 x 5,5 kW.
- **Potenza totale:** 15,2 kW.
- **Range temperatura:** 120-500 °C.
- **Peso:** 99 kg.
- **Lunghezza:** 80 cm.
- **Profondità:** 73 cm.
- **Altezza:** 25 cm.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Classica.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Numero fuochi:** 3 fuochi (2 fuochi + piastra).
- **Tipologia piano cottura:** fuochi + tutta piastra.

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi MDLR CL7080TPPCGBT

La cucina tuttapiastra gas + 2 fuochi da banco MDLR CL7080TPPCGBT è una scelta ideale per chi desidera un unico modulo capace di offrire sia una piastra radiante in ghisa da 6 kW sia due fuochi a gas dedicati, per una potenza totale di 15,2 kW. Grazie alla struttura da banco, alla resistenza della piastra e alla combinazione di cottura su piastra e su fuoco diretto, rappresenta una soluzione versatile e robusta per cucine professionali che vogliono massimizzare funzionalità e utilizzo dello spazio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	25
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	3 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm