

SKU: CL90120CFGB

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 6 fuochi Forno a gas Modello CL90120CFGB



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 CL90120CFGB

La cucina a gas MDLR 6 fuochi modello CL90120CFGB è pensata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura potente e versatile abbinato a un forno a gas GN 2/1 integrato. È ideale per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che lavorano con alti volumi di produzione e richiedono attrezzature robuste, affidabili e semplici da utilizzare.

Piano di lavoro a gas 6 fuochi

Il piano di lavoro è realizzato in acciaio inox inossidabile AISI 304 con spessore 20/10, studiato per garantire solidità strutturale, igiene e facilità di pulizia anche dopo turni intensivi di servizio. I bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona assicurano una distribuzione uniforme del calore, permettendo di lavorare in sicurezza con pentole e tegami di diverse dimensioni.

La regolazione continua della potenza avviene tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia, così l'operatore può modulare la fiamma in base alla preparazione, dalle cotture più delicate alle bolliture vigorose. L'accensione del bruciatore principale avviene tramite bruciatore pilota, con pilota e termocoppia collocati sotto il corpo del bruciatore per essere protetti da urti e sollecitazioni tipiche dell'ambiente di cucina professionale.

Forno a gas GN 2/1 integrato

Sotto il piano di cottura è presente il forno a gas con capacità GN 2/1, adatto a ospitare teglie gastronorm di grande formato per cotture, rigenerazione piatti e mantenimento in temperatura. La potenza forno di 8 kW consente un riscaldamento rapido e una distribuzione omogenea del calore, così da supportare sia le preparazioni lunghe sia i picchi di servizio.

La controporta del forno è in acciaio inox con tenuta a labirinto, soluzione che riduce le dispersioni di calore e migliora l'efficienza energetica complessiva. L'accensione del forno tramite piezo garantisce avviiamenti rapidi e ripetibili, semplificando il lavoro quotidiano del personale di cucina.

Struttura professionale e dotazioni

La struttura della cucina CL90120CFGB è pensata per l'inserimento in linee di cottura modulari professionali, con dimensioni di 1200x900x870 mm che offrono un piano ampio ma compatto rispetto allo spazio occupato. Il peso di 251 kg conferma la costruzione robusta, adatta a un utilizzo continuativo in ristoranti, mense e laboratori di gastronomia.

Le bacinelle smaltate di serie facilitano la raccolta dei liquidi e degli schizzi, rendendo più pratica la pulizia a fine turno e contribuendo a mantenere l'area di lavoro ordinata. La scelta dell'acciaio inox AISI 304 per il piano e le parti più esposte garantisce resistenza alla corrosione e lunga durata, anche in contesti di utilizzo intensivo.

Forno maxi 12 kW (optional)

Per le cucine che gestiscono carichi di lavoro particolarmente elevati è disponibile, come optional, il forno maxi da 12 kW. Questa versione aumenta la capacità operativa del forno, permettendo di cuocere o rigenerare più teglie in contemporanea e migliorando i tempi di uscita delle comande nei momenti di maggiore affluenza.

La foto del prodotto rappresenta la cucina configurata con il forno maxi, così da offrire subito una percezione chiara dell'ingombro e della configurazione completa. La possibilità di scegliere tra forno standard e forno maxi rende questo modello flessibile per diverse tipologie di locali, dalle trattorie alle mense aziendali.

Specifiche tecniche cucina a gas 6 fuochi CL90120CFGB

- Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10
- Bruciatori in ghisa con spartifiamma in ottone a doppia corona
- Regolazione continua della potenza tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia
- Accensione bruciatore principale tramite bruciatore pilota
- Pilota e termocoppia collocati sotto il corpo del bruciatore, protetti da urti
- Forno a gas capacità GN 2/1
- Controporta forno in acciaio inox con tenuta a labirinto
- Accensione forno tramite piezo
- Bacinelle smaltate di serie
- Potenza gas totale: 45 kW
- Numero fuochi: 6
- Potenza fuochi posteriori: 4 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 7,5 kW
- Potenza forno: 8 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Dimensioni esterne: 1200 x 900 x 870 mm

- Peso: 251 kg
- Optional: forno maxi 12 kW (foto riferita alla versione con forno maxi)
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas MDLR 6 fuochi con forno a gas GN 2/1 CL90120CFGB offre una combinazione potente e versatile di piano cottura ad alte prestazioni e forno gastronomia integrato, ideale per le cucine professionali con ritmi di lavoro intensi. La struttura in acciaio inox, i bruciatori ad alta potenza e la dotazione di forno GN 2/1 rendono questo modello una soluzione affidabile per ristoranti, mense, gastronomie e hotel che necessitano di una postazione completa in uno spazio contenuto.

Grazie alla possibilità di aggiungere il forno maxi 12 kW, la cucina può essere adattata alle esigenze di locali con volumi di produzione più elevati, migliorando la gestione dei picchi di servizio. Chi sta progettando o rinnovando la propria cucina professionale trova in questo modello un alleato solido, flessibile e pensato per durare nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 900 mm