

SKU: CL90120PCGBT

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 6 fuochi Modello CL90120PCGBT



Descrizione

Cucina a gas 6 fuochi MDLR CL90120PCGBT da banco

La cucina a gas 6 fuochi MDLR modello **CL90120PCGBT** è pensata per le cucine professionali che necessitano di un piano di cottura estremamente potente in uno spazio compatto da banco. Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm, garantendo robustezza, igiene e resistenza nel tempo anche in condizioni di utilizzo intensivo.

I bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone assicurano una fiamma stabile e una distribuzione uniforme del calore sul fondo delle pentole, permettendo di affrontare sia cotture rapide ad alta intensità sia lavorazioni che richiedono maggiore controllo. La potenza gas totale di 37 kW rende questo modello particolarmente adatto a ristoranti, mense e laboratori che lavorano con volumi importanti e picchi di servizio elevati.

Caratteristiche principali

Le bacinelle smaltate di serie facilitano la raccolta di liquidi e residui, semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio. La combinazione di fuochi posteriori da 5,5 kW e anteriori da 7,5 kW consente di organizzare il piano in zone a diversa intensità di calore, dedicando i bruciatori più potenti alle preparazioni che richiedono bollitura rapida o salti vigorosi, e gli altri a cotture più controllate.

Specifiche tecniche

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
- Bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone
- Bacinelle smaltate di serie
- Potenza gas totale: 37 kW
- Numero fuochi: 6 fuochi

- Potenza fuochi posteriori: 4 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 7,5 kW
- Dimensioni macchina: 1200 x 900 x 280 mm
- Peso: 124 kg

Dati dimensionali

- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 28 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 6 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 6 fuochi da banco MDLR CL90120PCGBT è ideale per chi deve concentrare una grande potenza di cottura in uno spazio ridotto, mantenendo però un elevato livello di controllo sulle preparazioni. La differenziazione delle potenze tra fuochi anteriori e posteriori permette di organizzare il piano in aree con funzioni diverse, migliorando l'efficienza operativa della brigata.

Grazie alla struttura in acciaio inox, alle bacinelle smaltate e alla Linea Classica, questo modello rappresenta una soluzione robusta e funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono potenziare la linea di cottura con una macchina da banco performante, semplice da pulire e facilmente integrabile nei layout esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	6 Fuochi
Profondità (cm)	90

Attributo	Valore
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 900 mm