

SKU: CL90120TPFGB

**Ristosubito**

## **Cucina tuttapiastra e 2 fuochi gas MDLR Modello CL90120TPFGB Forno a gas**



### **Descrizione**

#### **Cucina tuttapiastra + 2 fuochi gas MDLR con forno a gas CL90120TPFGB**

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi MDLR modello CL90120TPFGB unisce una piastra radiante in ghisa ad alta resa termica a due fuochi tradizionali e a un forno a gas GN 2/1 integrato. È indicata per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che cercano una postazione compatta ma completa per gestire diverse tipologie di cotture con un'unica macchina.

#### **Piastra radiante in ghisa e 2 fuochi a gas**

La piastra radiante in ghisa, con spessore 1,5 cm, garantisce un'elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia e distribuisce il calore in modo uniforme sull'intera superficie. La potenza piastra di 12 kW, con range di temperatura da 120°C a 500°C, consente di lavorare sia a basse temperature sia con cotture ad alta intensità direttamente sulla piastra.

I 2 fuochi a gas, con un bruciatore anteriore da 7,5 kW e uno posteriore da 5,5 kW, offrono potenze differenziate per adattarsi a pentole e preparazioni diverse. La combinazione tra piastra e fuochi porta la potenza gas totale a 33 kW, adeguata per affrontare i picchi di servizio tipici delle cucine professionali.

## **Forno a gas GN 2/1 integrato**

Il forno a gas GN 2/1 integrato, con potenza di 8 kW e temperatura regolabile da 50°C a 300°C, è pensato per accogliere teglie gastronorm di grande formato per cotture, rigenerazione e mantenimento. La configurazione forno GN 2/1 rende la macchina adatta sia per la ristorazione tradizionale sia per la preparazione di piatti pronti e semilavorati.

## **Struttura professionale su mobile**

La struttura su mobile con vano sottostante è studiata per l'inserimento in linee di cottura modulari, con dimensioni 1200x900x870 mm che offrono un'ampia area di lavoro in rapporto all'ingombro a pavimento. Il peso di 301 kg evidenzia una costruzione robusta, pensata per un utilizzo intensivo quotidiano nelle cucine di ristoranti e mense.

## **Specifiche tecniche cucina tuttapiastra + 2 fuochi gas CL90120TPFGB**

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Potenza bruciatore piastra: 9/6 kW (dati di targa piastra radiante)
- Range temperatura piastra: 120°-500°C
- Potenza gas totale: 33 kW
- Potenza piastra: 1 x 12 kW
- Potenza fuoco anteriore: 1 x 7,5 kW
- Potenza fuoco posteriore: 1 x 5,5 kW
- Potenza forno: 8 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Temperatura forno: da 50° a 300°C
- Dimensioni: 1200 x 900 x 870 mm
- Peso: 301 kg
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas
- Numero fuochi: 3 fuochi equivalenti (tuttapiastra + 2 fuochi)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

## **Vantaggi per la cucina professionale**

La cucina tuttapiastra + 2 fuochi gas MDLR CL90120TPFGB offre in un unico blocco piastra radiante in ghisa, fuochi a gas e forno GN 2/1, semplificando l'organizzazione della linea di cottura e ottimizzando gli spazi. La potenza complessiva, la solidità della struttura e l'ampio range di temperatura la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che cercano una macchina versatile, adatta a turni di lavoro intensivi.

# Scheda Tecnica

| Attributo               | Valore                 |
|-------------------------|------------------------|
| Alimentazione           | A gas                  |
| Altezza (cm)            | 87                     |
| Linea                   | Linea Classica         |
| Lunghezza (cm)          | 120                    |
| Numero Fuochi           | 3 Fuochi               |
| Profondità (cm)         | 90                     |
| Tipologia Forno         | Forno a gas            |
| Tipologia Mobile        | su mobile              |
| Tipologia piano cottura | Fuochi + Tutta piastra |
| Profondità              | Profondità 900 mm      |