

SKU: CL90120TPPCFG2B

Ristosubito

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi gas MDLR Modello CL90120TPPCFG2B Forno a gas



Descrizione

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi gas MDLR con forno a gas CL90120TPPCFG2B

La cucina tuttapiastra a gas con 4 fuochi MDLR modello CL90120TPPCFG2B combina una piastra radiante in ghisa ad alta resa termica con un piano a fuochi tradizionali e un forno a gas integrato. È indicata per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che necessitano di una postazione completa e versatile per gestire diverse tipologie di cotture con un'unica macchina.

Piastra radiante in ghisa e 4 fuochi a gas

La piastra radiante in ghisa, con spessore 1,5 cm, è progettata per offrire elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, distribuendo il calore in modo uniforme su tutta la superficie. La potenza del bruciatore piastra, pari a 9/6 kW, consente di lavorare con un range di temperatura compreso tra 120°C e 500°C, adatto sia a cotture dolci sia a lavorazioni ad alta intensità.

I 4 fuochi a gas sono suddivisi in 2 fuochi anteriori da 7,5 kW e 2 fuochi posteriori da 5,5 kW, per una gestione ottimale di pentole e preparazioni differenti. La combinazione tra piastra e fuochi porta la potenza gas totale a 41 kW, garantendo prestazioni adeguate anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Forno a gas integrato

Sotto il piano di cottura è integrato un forno a gas con potenza di 8 kW, pensato per la cottura, la rigenerazione e il mantenimento di piatti in teglia. La regolazione della temperatura da 50°C a 300°C copre le principali esigenze della ristorazione professionale, dalle preparazioni più delicate alle cotture che richiedono calore più deciso.

Struttura su mobile Linea Classica

La struttura su mobile, con dimensioni 1200x900x870 mm, è adatta all'inserimento in linee di cottura modulari e offre un'ampia superficie di lavoro in rapporto all'ingombro a pavimento. Il peso di 170 kg testimonia una costruzione robusta, studiata per un utilizzo intensivo quotidiano nelle cucine di ristoranti, mense e laboratori gastronomici.

Specifiche tecniche cucina tuttapiastra + 4 fuochi gas CL90120TPPCFG2B

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Potenza bruciatore piastra: 9/6 kW
- Range temperatura piastra: 120°-500°C
- Potenza gas totale: 41 kW
- Potenza piastra: 1 x 7 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 7,5 kW
- Potenza forno a gas: 8 kW
- Temperatura forno: da 50° a 300°C
- Dimensioni: 1200 x 900 x 870 mm
- Peso: 170 kg
- Lunghezza: 120 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 87 cm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas
- Numero fuochi: 5 fuochi (tuttapiastra + 4 fuochi)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra + 4 fuochi gas MDLR CL90120TPPCFG2B offre in un unico blocco piastra radiante in ghisa, fuochi a gas e forno integrato, semplificando l'organizzazione della linea di cottura e ottimizzando gli spazi in cucina. La potenza complessiva, la struttura robusta su mobile e il range di temperatura ampio la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, mense e gastronomie 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	5 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm