

SKU: CL90120TPPCG2B

Ristosubito

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi gas MDLR Vano aperto Modello CL90120TPPCG2B



Descrizione

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi a gas con vano aperto CL90120TPPCG2B

La cucina tuttapiastra + 4 fuochi a gas modello CL90120TPPCG2B è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo una piastra radiante in ghisa e quattro fuochi ad alta potenza, con struttura su mobile e vano aperto inferiore. Le dimensioni di 1200x900x870 mm la rendono adatta a ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel che necessitano di un piano di cottura ampio e versatile.

Piastra radiante in ghisa ad alta inerzia

La zona tuttapiastra è realizzata con piastra radiante in ghisa di spessore 1,5 cm, studiata per garantire un'elevata inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie. Queste caratteristiche la rendono ideale per cotture prolungate, mantenimento in caldo e preparazioni che richiedono una temperatura costante e ben distribuita.

La piastra offre un range di temperatura da 120°C a 500°C, adattandosi sia alle cotture più delicate sia a quelle ad alta intensità. La costruzione in ghisa assicura inoltre un'elevata resistenza agli urti e facilita le operazioni di pulizia quotidiana.

Quattro fuochi a gas ad alta potenza

Accanto alla piastra sono presenti quattro bruciatori a gas, con due fuochi posteriori da 5,5 kW e due fuochi anteriori da 7,5 kW, per gestire contemporaneamente bolliture, salti in padella e preparazioni che richiedono potenze diverse. Questa configurazione permette di utilizzare i fuochi posteriori per cotture più moderate e quelli anteriori per lavorazioni ad alta intensità e rapidità.

La potenza gas totale della macchina è pari a 33 kW, con una potenza dedicata alla piastra di 7 kW, garantendo prestazioni elevate anche nei momenti di massimo carico di lavoro.

Struttura su mobile con vano aperto

La cucina CL90120TPPCG2B è montata su mobile con vano aperto, ideale per riporre pentole, teglie e utensili mantenendoli sempre a portata di mano durante il servizio. Questa soluzione consente di ottimizzare lo spazio sotto piano e di organizzare in modo funzionale la zona cottura.

La struttura appartiene alla Linea Classica ed è alimentata esclusivamente a gas, senza forno integrato, rendendola perfetta per linee di cottura già dotate di forni separati.

Utilizzi tipici in cucine professionali

Grazie alla combinazione di piastra radiante e 4 fuochi a gas, la cucina CL90120TPPCG2B è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie e mense che necessitano di una postazione completa per carni, verdure, piatti unici, primi piatti, salse e cotture in casseruola. La piastra è ideale per il mantenimento in caldo e le cotture uniformi, mentre i fuochi permettono di lavorare con grande rapidità e flessibilità nelle preparazioni su fiamma diretta.

Specifiche tecniche cucina tuttapiestra + 4 fuochi CL90120TPPCG2B

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Range temperatura piastra: 120°-500°C
- Potenza piastra: 1 x 7 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 7,5 kW
- Potenza gas totale: 33 kW
- Dimensioni: 1200 x 900 x 870 mm
- Peso: 150 kg
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto (opzionale vano con porta)
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 5 fuochi (4 fuochi + piastra)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiestra + 4 fuochi a gas con vano aperto CL90120TPPCG2B offre una soluzione completa e potente per le cucine professionali che vogliono concentrare più funzioni di cottura in un unico modulo. La combinazione di piastra radiante in ghisa, quattro fuochi ad alta potenza, vano aperto e struttura robusta la rende un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie con ritmi di lavoro intensi.

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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm