

SKU: CL90120TPPCG2BT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra + 4 fuochi gas MDLR Modello CL90120TPPCG2BT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi da banco CL90120TPPCG2BT

La cucina tuttapiastra a gas con 4 fuochi da banco modello CL90120TPPCG2BT è pensata per le cucine professionali che vogliono concentrare in un unico piano una piastra radiante ampia e quattro bruciatori ad alta potenza. La struttura da banco con dimensioni 1200x900x280 mm si integra facilmente su basi neutre o in linee di cottura modulari, offrendo una superficie di lavoro robusta e versatile in poco spazio.

Piastra radiante in ghisa e 4 fuochi a gas

Il cuore della macchina è la piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenerlo a lungo, ideale per cotture lente, brasature e mantenimento in caldo. La piastra è alimentata da un bruciatore da 9/6 kW con range di temperatura da 120°C a 500°C, così l'operatore può adattare il livello di calore alle diverse preparazioni con un buon margine di regolazione.

Accanto alla piastra lavorano quattro fuochi a gas ad alta potenza: due fuochi posteriori da 5,5 kW ciascuno e due fuochi anteriori da 7,5 kW ciascuno, che permettono di gestire bolliture, rosolature e cotture in padella a fiamma viva, coprendo un'ampia gamma di esigenze operative.

Struttura da banco robusta e facile da pulire

La configurazione da banco rende la CL90120TPPCG2BT ideale per essere posizionata su strutture esistenti, ottimizzando lo spazio senza rinunciare a una grande superficie di cottura. La piastra radiante e i bruciatori sono progettati per offrire elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, caratteristica fondamentale nelle cucine che lavorano su più turni.

La disposizione dei fuochi e della piastra facilita l'organizzazione delle pentole in piano, permettendo di sfruttare contemporaneamente zone di cottura molto intense e aree a temperatura più costante

sulla piastra.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di tuttapiastra radiante e 4 fuochi a gas, questa cucina da banco è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente cotture lente, mantenimento e preparazioni su fiamma viva. La piastra è ideale per salse, fondi, stufati e piatti che richiedono una temperatura costante, mentre i fuochi ad alta potenza si prestano a bolliture rapide, salti in padella e rosolature.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e servizi di catering che necessitano di un modulo potente ma compatto, da integrare su basi neutre o in linee di cottura componibili in base alle esigenze del servizio.

Specifiche tecniche della cucina CL90120TPPCG2BT

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi CL90120TPPCG2BT sviluppa una potenza complessiva di 33 kW, distribuita tra piastra e bruciatori anteriori e posteriori. Il formato da banco con ingombro 1200x900x280 mm e peso di 140 kg garantisce stabilità e solidità, mantenendo al contempo un'altezza contenuta che facilita l'utilizzo ergonomico.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 5 fuochi (1 piastra + 4 fuochi aperti)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra
- Potenza gas totale: 33 kW
- Potenza piastra: 1 x 7 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 7,5 kW
- Potenza bruciatore piastra: 9/6 kW
- Range temperatura piastra: 120° - 500°C
- Dimensioni: 1200 x 900 x 280 mm (LxPxH)
- Peso: 140 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas 4 fuochi da banco CL90120TPPCG2BT offre una combinazione molto completa di piastra radiante e fuochi tradizionali in un unico piano compatto, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono massimizzare la flessibilità di cottura in poco spazio. La qualità dei materiali, la distribuzione della potenza e la configurazione da banco la rendono un investimento affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che operano quotidianamente con ritmi intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	120
Numero Fuochi	5 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm