

SKU: CL9080CFGB

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 4 fuochi Forno a gas Modello CL9080CFGB



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi con forno a gas CL9080CFGB

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas modello CL9080CFGB è pensata per le cucine professionali che cercano una soluzione compatta ma molto potente, capace di concentrare in un unico modulo piano di cottura e forno a gas. Il piano realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali per un utilizzo quotidiano intenso.

Piano di cottura a 4 fuochi in linea Classica

Il piano di lavoro è equipaggiato con 4 bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone, progettati per offrire una fiamma uniforme e una resa termica elevata. I due fuochi posteriori sviluppano una potenza di 5,5 kW ciascuno, mentre i due fuochi anteriori raggiungono 7,5 kW ciascuno, così l'operatore può scegliere di volta in volta il livello di potenza più adatto alla preparazione, dalle bolliture veloci alle cotture più controllate.

Le bacinelle smaltate di serie favoriscono la raccolta di liquidi e residui, rendendo più agevoli e rapide le operazioni di pulizia a fine servizio e contribuendo a mantenere il piano sempre in ordine anche durante i picchi di lavoro.

Forno a gas GN 2/1 integrato

Sotto il piano di cottura si trova il forno a gas con capacità GN 2/1, ideale per teglie di grande formato e preparazioni di medio-grande pezzatura. La potenza del forno è pari a 8 kW, valore che consente di affrontare senza difficoltà cotture di arrostiti, teglie di pasta, contorni e piatti pronti da rigenerare, con tempi in linea con le esigenze della ristorazione professionale.

La combinazione tra piano a 4 fuochi e forno GN 2/1 rende questa cucina una soluzione completa e flessibile, adatta a coprire diverse fasi della produzione: dalla preparazione in pentola alla cottura e rifinitura in forno.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla presenza di 4 fuochi ad alta potenza e del forno a gas GN 2/1, la cucina CL9080CFGB è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che richiedono una macchina versatile e performante. È ideale per la cottura di primi piatti, sughi, fondi e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno consente di gestire arrostiti, lasagne, verdure al forno e gratinature di piatti pronti in teglie di grande formato.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che devono coniugare capacità produttiva, ingombri contenuti e flessibilità operativa, integrandosi facilmente in linee di cottura modulari esistenti.

Specifiche tecniche della cucina CL9080CFGB

Dal punto di vista tecnico, la cucina a gas 4 fuochi con forno CL9080CFGB sviluppa una potenza gas totale di 34 kW, suddivisa tra il piano cottura e il forno a gas GN 2/1. Le dimensioni di 800x900x870 mm e il peso di 181 kg ne confermano la solidità strutturale, adatta a un utilizzo intensivo in ambito professionale.

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas
- Numero fuochi: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: fuochi
- Bacinelle smaltate di serie
- Potenza gas totale: 34 kW
- Potenza fuochi posteriori: 2 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 2 x 7,5 kW
- Potenza forno: 8 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Dimensioni: 800 x 900 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 181 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina a gas 4 fuochi con forno a gas CL9080CFGB rappresenta una soluzione completa per chi desidera concentrare in un unico modulo potenza di cottura, capacità forno e robustezza costruttiva. La qualità dei materiali, la configurazione dei bruciatori e la presenza del forno GN 2/1 la rendono un investimento affidabile per le cucine professionali che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e necessità di flessibilità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 900 mm