

SKU: CL9080PCGBT

Ristosubito

Cucina a gas MDLR 4 fuochi Modello CL9080PCGBT



Descrizione

Cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR CL9080PCGBT

La cucina a gas MDLR modello CL9080PCGBT è pensata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura a 4 fuochi compatto da banco, ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori con linee modulari. Il formato da appoggio permette di installarla facilmente su top in acciaio o su superfici già presenti, senza necessità di basi dedicate.

Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10 mm, una soluzione che garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia anche in caso di utilizzo intensivo quotidiano. Questa struttura rende la macchina adatta alle esigenze tipiche della ristorazione professionale.

Brucciatori in ghisa e potenza di cottura

La cucina è equipaggiata con bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone, studiati per distribuire il calore in modo uniforme sul fondo delle pentole e garantire una fiamma stabile. Sono presenti 4 fuochi totali: i fuochi posteriori sviluppano 2 x 5,5 kW, mentre i fuochi anteriori raggiungono 2 x 7,5 kW, per una potenza gas complessiva di 26 kW.

Questa dotazione consente di affrontare cotture rapide, bolliture e lavorazioni a fuoco vivo con

grande efficienza, offrendo al contempo fuochi di diversa intensità per gestire preparazioni che richiedono maggiore controllo.

Bacinelle smaltate e praticità d'uso

Di serie sono presenti bacinelle smaltate, pensate per raccogliere eventuali sversamenti e residui di cottura, semplificando le operazioni di pulizia quotidiana e migliorando il livello di igiene dell'area di lavoro. Le griglie in ghisa garantiscono un appoggio stabile per pentole e padelle anche di grandi dimensioni.

La combinazione di bruciatori in ghisa, spartifiamma in ottone e piano inox spesso 20/10 mm rende l'apparecchio particolarmente robusto e affidabile, adatto a ritmi di servizio intensi e continuativi.

Dimensioni e dati tecnici principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 spessore 20/10 mm.
- **Bruciatori:** bruciatori mono e doppia corona in ghisa con spartifiamma in ottone.
- **Bacinelle:** bacinelle smaltate di serie.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi.
- **Potenza fuochi posteriori:** 2 x 5,5 kW.
- **Potenza fuochi anteriori:** 2 x 7,5 kW.
- **Potenza gas totale:** 26 kW.
- **Dimensioni:** 80 x 90 x 28 cm (L x P x H).
- **Peso:** 89 kg.
- **Alimentazione:** a gas.
- **Tipologia mobile:** da banco.
- **Linea:** Linea Classica.
- **Tipologia forno:** senza forno.
- **Tipologia piano cottura:** fuochi a gas.

Perché scegliere la cucina a gas MDLR CL9080PCGBT

La cucina a gas 4 fuochi da banco MDLR CL9080PCGBT è una soluzione ideale per chi desidera un modulo compatto ma estremamente potente, con 26 kW complessivi distribuiti su bruciatori mono e doppia corona. Grazie al piano in acciaio inox AISI 304, alle bacinelle smaltate e alla struttura da banco robusta, rappresenta una scelta affidabile e versatile per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio e prestazioni di cottura.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	28

Attributo	Valore
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi
Profondità	Profondità 900 mm