

SKU: CL9080TPFG

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Forno a gas Modello CL9080TPFG



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas con forno a gas CL9080TPFG

La cucina tuttapiastra a gas con forno a gas modello CL9080TPFG è progettata per le cucine professionali che desiderano una superficie radiante ampia e un forno GN 2/1 integrato in un unico modulo compatto. La struttura con dimensioni 800x900x870 mm si integra facilmente nelle linee di cottura modulari, offrendo robustezza, praticità e una gestione efficace dello spazio.

Piastra radiante in ghisa ad alta inerzia termica

Il piano di cottura è dotato di una piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, studiata per distribuire il calore in modo uniforme su tutta la superficie e mantenerlo a lungo, ideale per cotture lente, brasature e mantenimento in caldo. La piastra sviluppa una potenza di 12 kW, alimentata da un bruciatore a gas con range di temperatura compreso tra 120°C e 500°C, così l'operatore può adattare il livello di calore alle diverse preparazioni con un buon margine di regolazione.

L'elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia rende la piastra adatta a un uso intensivo quotidiano, tipico delle cucine di ristoranti, mense e strutture collettive.

Forno a gas GN 2/1 integrato

Sotto la piastra radiante trova posto il forno a gas con capacità GN 2/1, dotato di una potenza di 8 kW e pensato per ospitare teglie di grande formato. La temperatura del forno è regolabile da 50°C a 300°C, consentendo di gestire cotture in teglia, gratinature, contorni e piccoli arrosti con una distribuzione del calore adeguata alle esigenze della ristorazione professionale.

La combinazione tra tuttapiestra superiore e forno GN 2/1 inferiore permette di concentrare in un unico modulo più funzioni di cottura, ottimizzando ingombri e semplificando l'organizzazione della linea.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla piastra radiante in ghisa e al forno a gas integrato, la cucina CL9080TPFG è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che eseguono frequentemente cotture lente, brasature, salse e preparazioni in teglia. La piastra è ideale per mantenere in temperatura pentole e tegami o per lavorazioni che richiedono una temperatura costante, mentre il forno GN 2/1 consente di cuocere arrosti, verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

Si presta molto bene anche per cucine di hotel e strutture ricettive che cercano un modulo compatto ma completo, capace di sostenere ritmi di lavoro intensi e di coprire più fasi della produzione con un'unica macchina.

Specifiche tecniche della cucina CL9080TPFG

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiestra a gas con forno a gas CL9080TPFG sviluppa una potenza gas totale di 20 kW, suddivisa tra piastra e forno. Il peso di 231 kg e la costruzione in materiali professionali ne confermano la solidità e l'idoneità a un utilizzo intensivo in ambito ristorativo.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno a gas GN 2/1
- Numero fuochi: 1 fuoco (tutta piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Potenza gas totale: 20 kW
- Potenza piastra: 1 x 12 kW
- Potenza forno a gas: 8 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Range temperatura piastra: 120° - 500°C
- Temperatura forno: da 50° a 300°C
- Dimensioni: 800 x 900 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 231 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiestra a gas con forno a gas CL9080TPFG offre una combinazione completa di piastra radiante e forno GN 2/1 in un unico modulo, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che vogliono massimizzare la funzionalità in poco spazio. La qualità dei materiali, la

potenza disponibile e il doppio livello di cottura (piastra + forno) la rendono un investimento affidabile e duraturo per ristoranti, gastronomie e mense che lavorano quotidianamente con ritmi intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Forno a gas
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm