

SKU: CL9080TPG

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Vano aperto Modello CL9080TPG



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas MDLR CL9080TPG con vano aperto

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello **CL9080TPG** è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare la potenza di cottura su una grande piastra radiante in ghisa, con struttura su mobile e vano aperto inferiore. La superficie unica della piastra permette di lavorare con più pentole e contenitori contemporaneamente, offrendo una distribuzione uniforme del calore e un appoggio stabile per diverse tipologie di preparazioni. La Linea Classica assicura solidità costruttiva e facilità di integrazione nelle linee di cottura esistenti.

La piastra radiante in ghisa, con spessore 1,5 cm, garantisce un'elevata inerzia termica e resistenza agli urti, risultando ideale per un utilizzo intensivo e continuativo nel corso del servizio. Il range di temperatura da 120 a 500 °C consente di spaziare dalle cotture dolci al mantenimento caldo fino alle lavorazioni ad alta temperatura, dando grande flessibilità operativa alla brigata di cucina. Il vano aperto sottostante offre spazio utile per riporre pentole, gastronorm o utensili, mantenendo la postazione ordinata e funzionale.

Caratteristiche principali

La configurazione "tutta piastra" concentra la potenza su un'unica grande superficie radiante,

permettendo di spostare e organizzare le pentole in base alle zone più calde o meno calde della piastra. La ghisa utilizzata assicura una lunga durata nel tempo e una facile pulizia, mentre la struttura su mobile con vano aperto consente di sfruttare al meglio lo spazio verticale sotto il piano di cottura. Questa soluzione è ideale per cucine che lavorano con grandi volumi e necessitano di una zona di cottura ampia e sempre pronta.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Potenza gas totale: 12 kW
- Potenza piastra: 1 x 12 kW
- Range temperatura indicativo: 120°-500 °C
- Peso: 150 kg

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 87 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 1 fuoco (tutta piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas MDLR CL9080TPG è ideale per chi necessita di una superficie di cottura ampia e uniforme, in grado di supportare contemporaneamente più preparazioni e di mantenere le pietanze in temperatura tra una fase e l'altra del servizio. La gestione della potenza concentrata su un'unica piastra permette di ottimizzare i consumi e di adattare l'utilizzo alle esigenze del momento, sfruttando le diverse zone termiche del piano.

Grazie alla struttura su mobile, al vano aperto e alla robustezza dei materiali impiegati, questo modello rappresenta una soluzione funzionale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono una tuttapiastra di fascia professionale, semplice da pulire e facilmente integrabile nelle linee modulari esistenti.

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