

SKU: CL9080TPGT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra gas MDLR Modello CL9080TPGT



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas MDLR CL9080TPGT

La cucina tuttapiastra a gas MDLR modello CL9080TPGT è pensata per le cucine professionali che cercano una superficie di cottura unica, ampia e potente, ideale per lavorare con pentole, padelle e contenitori di diversa dimensione in modo flessibile. La piastra radiante in ghisa di grande spessore assicura un'ottima distribuzione del calore e una notevole inerzia termica, rendendo questa macchina adatta sia alle cotture rapide sia a quelle che richiedono temperature costanti e prolungate.

Grazie alla struttura da banco, questa tuttapiastra può essere installata su basi aperte o su mobili con vano, permettendo di ottimizzare lo spazio in linea cottura e di adattarla alle diverse configurazioni della cucina. La robustezza della piastra e la sua resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia quotidiane la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori di preparazione.

Caratteristiche principali della cucina tuttapiastra a gas CL9080TPGT

Questo modello è progettato per offrire una potenza elevata concentrata su un'unica ampia superficie, con una piastra radiante in ghisa da 12 kW che consente di gestire contemporaneamente

più pentole o teglie, sfruttando zone a diversa temperatura. Il range di esercizio da 120 °C a 500 °C permette di passare con facilità da cotture delicate a rosolature e grigliature più spinte, mantenendo sempre un buon controllo sul calore erogato.

L'elevata resistenza della ghisa agli sbalzi termici e alle operazioni di pulizia rende la piastra adatta a un impiego intensivo, tipico delle cucine professionali. La configurazione a gas, con potenza totale di 12 kW, garantisce tempi di riscaldamento rapidi e una risposta pronta alle variazioni di regolazione, contribuendo a migliorare l'efficienza operativa lungo tutto il servizio.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia
- Alimentazione: a gas
- Potenza piastra: 1 x 12 kW
- Potenza gas totale: 12 kW
- Range temperatura: da 120 °C a 500 °C
- Tipologia mobile: da banco
- Tipologia piano cottura: tuttapiastra
- Numero fuochi/zona: 1 zona di cottura

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 25 cm
- Dimensioni piastra: 800 x 900 mm
- Peso: 125 kg

Perché scegliere la cucina tuttapiastra a gas MDLR CL9080TPGT

La cucina tuttapiastra a gas MDLR CL9080TPGT è una scelta ideale per chi desidera un'unica ampia superficie di cottura in grado di sviluppare fino a 12 kW di potenza, con un range di temperatura che arriva fino a 500 °C. La piastra in ghisa ad alto spessore, resistente agli urti e alle sollecitazioni quotidiane, offre stabilità, uniformità di calore e facilità di gestione anche in presenza di volumi di lavoro importanti.

Grazie alla configurazione da banco e alla compatibilità con basi e vani opzionali, questo modello si integra facilmente in diverse linee di cottura professionali, risultando particolarmente adatto a ristoranti, mense e cucine che vogliono ottimizzare spazio, potenza e praticità d'uso in un'unica soluzione a gas ad alte prestazioni.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	25
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	1 Fuoco
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm