

SKU: CL9080TPPCGB

Ristosubito

Cucina tuttapiastra + 2 fuochi gas MDLR Vano aperto Modello CL9080TPPCGB



Descrizione

Cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi su vano aperto CL9080TPPCGB

La cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi su vano aperto modello CL9080TPPCGB è pensata per le cucine professionali che desiderano combinare una piastra radiante ampia con bruciatori a gas ad alta potenza. La struttura modulare con piano da 800x900x870 mm si integra facilmente nelle linee di cottura professionali, offrendo una soluzione robusta, versatile e adatta a un utilizzo quotidiano intenso.

Piano tuttapiastra in ghisa con 2 fuochi

Il cuore della macchina è la piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm, progettata per distribuire il calore in modo uniforme e mantenere a lungo la temperatura, risultando ideale per cotture lente, mantenimento in caldo e lavorazioni che richiedono stabilità termica. A supporto della piastra sono presenti 2 fuochi a gas, uno anteriore da 7,5 kW e uno posteriore da 5,5 kW, che consentono di gestire anche cotture dirette più energiche o bolliture rapide.

Questa combinazione di piastra e fuochi permette all'operatore di alternare cotture morbide sulla superficie radiante e lavorazioni più intense sui bruciatori, ottimizzando il flusso di lavoro in base alle preparazioni in corso.

Struttura con vano aperto e resistenza alla pulizia

La cucina è realizzata con una struttura su vano aperto, ideale per riporre pentole, tegami e contenitori, mantenendo il necessario sempre a portata di mano durante il servizio. La piastra e i componenti sono studiati per offrire un'elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia, aspetto fondamentale nelle cucine che lavorano su più turni e devono ridurre al minimo i tempi di fermo per manutenzione.

Le dimensioni complessive e il design modulare rendono la CL9080TPPCGB adatta a essere inserita in batteria con altre attrezzature della stessa linea, creando una linea di cottura coerente e funzionale.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di tuttapiastra radiante e 2 fuochi a gas, questa cucina è particolarmente indicata per ristoranti, trattorie, gastronomie e mense che devono gestire contemporaneamente cotture lente, mantenimento e preparazioni più rapide. È ideale per salse, fondi, brasati e piatti che richiedono una temperatura costante sulla piastra, mentre i fuochi possono essere dedicati a bolliture, rosolature e cotture in pentola ad alta intensità.

Si presta bene anche per cucine di hotel e servizi di ristorazione collettiva che necessitano di un modulo versatile, in grado di adattarsi a menu variati e picchi di lavoro, sfruttando al meglio la superficie radiante e i fuochi combinati.

Specifiche tecniche della cucina CL9080TPPCGB

Sul piano tecnico, la cucina tuttapiastra a gas con 2 fuochi CL9080TPPCGB sviluppa una potenza gas totale di 20 kW, suddivisa tra piastra radiante e bruciatori anteriori e posteriori. Le dimensioni di 800x900x870 mm e il peso di 150 kg ne confermano la solidità strutturale, adatta a un utilizzo intensivo in ambito professionale.

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e alle operazioni di pulizia
- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 3 fuochi (tuttapiastra + 2 fuochi)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tuttapiastra
- Potenza gas totale: 20 kW
- Potenza piastra: 1 x 7 kW
- Potenza fuoco anteriore: 1 x 7,5 kW
- Potenza fuoco posteriore: 1 x 5,5 kW
- Range temperatura piastra: 120° - 500°C
- Dimensioni: 800 x 900 x 870 mm (LxPxH)
- Peso: 150 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra a gas 2 fuochi su vano aperto CL9080TPPCGB offre un mix equilibrato di potenza, versatilità e praticità, risultando una soluzione efficace per chi desidera un modulo in grado di coprire diverse tipologie di cottura. La combinazione di piastra radiante in ghisa, bruciatori ad alta potenza e struttura su vano aperto rende questo modello un alleato affidabile nelle cucine

professionali che lavorano quotidianamente con ritmi intensi e menu articolati.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	3 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm