

SKU: CL9080TPPCGBT

Ristosubito

Cucina tuttapiastra + 2 fuochi gas MDLR Modello CL9080TPPCGBT



Descrizione

Cucina tuttapiastra + 2 fuochi a gas MDLR CL9080TPPCGBT da banco

La cucina tuttapiastra + 2 fuochi a gas MDLR modello **CL9080TPPCGBT** è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare su un modulo da banco una grande piastra radiante in ghisa e due fuochi a gas tradizionali. La configurazione combinata consente di gestire sia cotture dirette su pentola sia il mantenimento caldo e le lavorazioni sulla piastra, ottimizzando lo spazio sulla linea di cottura.

La piastra radiante in ghisa con spessore 1,5 cm offre un'elevata inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore, risultando ideale per un utilizzo intensivo in ristoranti, gastronomie e laboratori. I due fuochi anteriori e posteriori, con potenze differenziate, permettono di adattare la fiamma alle diverse preparazioni, dalle bolliture rapide alle cotture più controllate, integrando la funzionalità della tuttapiastra.

Caratteristiche principali

La piastra in ghisa è progettata per resistere agli urti e alle sollecitazioni tipiche dell'uso professionale e si pulisce con facilità a fine servizio. La presenza contemporanea di una zona tuttapiastra e di due fuochi a gas sulla stessa macchina permette di organizzare le preparazioni in modo flessibile, utilizzando la piastra come area di lavoro continua e i fuochi per le cotture ad alta intensità.

Specifiche tecniche

- Piastra radiante in ghisa spessore 1,5 cm
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia

- Potenza gas totale: 20 kW
- Potenza piastra: 1 x 7 kW
- Potenza fuochi posteriori: 1 x 5,5 kW
- Potenza fuochi anteriori: 1 x 7,5 kW
- Range temperatura piastra: 120°-500 °C
- Dimensioni macchina: 800 x 900 x 250 mm
- Peso: 125 kg

Dati dimensionali

- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 25 cm

Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: a gas
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi: 3 fuochi (tutta piastra + 2 fuochi)
- Tipologia piano cottura: fuochi + tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra + 2 fuochi a gas MDLR CL9080TPPCGBT è ideale per chi necessita di una postazione mista in grado di supportare contemporaneamente cotture dirette su fuoco e lavorazioni su piastra radiante, in uno spazio ridotto da banco. La potenza complessiva di 20 kW e il range termico fino a 500 °C consentono di affrontare ritmi di lavoro intensi, sfruttando le diverse zone termiche della piastra.

Grazie alla Linea Classica, alle dimensioni 80x90x25 cm e alla struttura da banco predisposta per basi aperte o con porta, questo modello rappresenta una soluzione pratica per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono integrare una tuttapiastra combinata con fuochi in modo flessibile nelle linee di cottura esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	25
Linea	Linea Classica

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	3 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Fuochi + Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm