

SKU: CFOIW400N

Ristosubito

Cucina elettrica a induzione per Wok CLN Modello CFOIW400N



Descrizione

Cucina elettrica a induzione per wok CLN Modello CFOIW400N

La cucina elettrica a induzione per wok CLN modello CFOIW400N è pensata per la ristorazione orientale professionale che cerca cotture rapide, precise e a basso consumo energetico. È ideale per ristoranti cinesi, giapponesi, fusion e gastronomie che utilizzano wok da 36 cm e desiderano una postazione compatta ma altamente performante.

Piano a induzione dedicato al wok

La superficie di cottura è studiata specificamente per il wok, con diametro Ø 36 cm, garantendo un appoggio corretto della padella e una trasmissione del calore mirata solo dove serve. La tecnologia a induzione assicura un riscaldamento molto rapido, una regolazione precisa della potenza e una

minore dispersione di calore nell'ambiente di lavoro rispetto ai sistemi tradizionali a gas.

Controllo elettronico e funzioni avanzate

Il pannello touch screen TFT bloccabile consente di impostare facilmente potenza e temperatura, assicurando un utilizzo intuitivo e sicuro anche in cucine con più operatori. Il timer integrato fino a 599 minuti permette di gestire tempi di cottura prolungati, mentre il termostato è regolabile sia su 9 livelli di intensità sia in un intervallo di temperatura compreso tra 50°C e 300°C.

La funzione Clean Screen facilita le operazioni di pulizia del pannello comandi, evitando attivazioni involontarie durante il lavaggio. Il telaio inferiore neutro completa la struttura, offrendo una base stabile e facile da integrare sul banco o nella linea di cottura esistente.

Struttura in acciaio inox Linea Function

Il telaio è realizzato in acciaio inox, verniciato con vernice epossidica nera, combinando resistenza meccanica e una finitura estetica adatta a cucine a vista o open kitchen. Le dimensioni compatte 40x70x87 cm permettono di inserire la macchina anche in spazi ridotti, mantenendo comunque un'area di lavoro ergonomica per l'operatore.

Specifiche tecniche cucina elettrica a induzione per wok CLN CFOIW400N

- Superficie di cottura wok Ø 36 cm
- Telaio in acciaio inox verniciato con vernice epossidica nera
- Touch screen TFT bloccabile
- Timer fino a 599 minuti
- Termostato regolabile da 1 a 9 livelli
- Regolazione temperatura da 50°C a 300°C
- Funzione Clean Screen
- Telaio inferiore neutro
- Potenza: 5 kW
- Alimentazione: 400 V, 50/60 Hz
- Lunghezza: 40 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 46 kg
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 2 (configurazione a induzione di riferimento)
- Tipologia piano cottura: piano a induzione

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica a induzione per wok CLN CFOIW400N offre una postazione dedicata alle cotture al salto con tutti i vantaggi dell'induzione: rapidità di risposta, controllo preciso della potenza e minore calore disperso in cucina. La struttura compatta su mobile, il controllo touch TFT e il piano dedicato Ø 36 cm la rendono una soluzione affidabile per ristoranti, gastronomie e format fusion che puntano su efficienza energetica, velocità di servizio e facilità di pulizia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	40
Numero Fuochi	2 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano a induzione
Profondità	Profondità 700 mm