

SKU: CL7080CFEQ

**Ristosubito**

## **Cucina elettrica MDLR 4 piastre quadre Forno elettrico Modello CL7080CFEQ**



### **Descrizione**

#### **Cucina elettrica 4 piastre quadre con forno elettrico CL7080CFEQ**

La cucina elettrica 4 piastre quadre con forno elettrico modello CL7080CFEQ è progettata per le cucine professionali che desiderano un piano di cottura completamente elettrico abbinato a un forno GN 2/1 integrato, in un modulo compatto da 80x73x87 cm. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel che puntano su una linea full electric senza rinunciare a potenza e versatilità operativa.

#### **Piano con 4 piastre elettriche in ghisa**

Il piano di cottura è stampato con spessore 20/10 mm e dotato di vaso perimetrale per la raccolta dei liquidi, così da facilitare la pulizia e mantenere il piano ordinato anche durante le lavorazioni più intense. Le piastre elettriche sono in ghisa, disponibili in versione tonda  $\varnothing$  220 mm o quadra 220x220 mm, con potenza di 2,5-2,6 kW ciascuna e temperatura regolabile in 6 step di intensità.

L'inserto piastre quadre opzionale permette di creare un unico piano di cottura continuo, agevolando lo spostamento delle pentole e sfruttando al massimo la superficie disponibile. Questa configurazione rende il piano adatto a primi piatti, salse, fondi e secondi in casseruola, con una gestione precisa della potenza in base alle diverse preparazioni.

## **Forno elettrico GN 2/1 integrato**

Sotto il piano si trova il forno elettrico statico con potenza di 6 kW e capacità GN 2/1, progettato per ospitare teglie di grande formato. La regolazione della temperatura è compresa tra 50°C e 300°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalla cottura dolce alla gratinatura.

La combinazione di piano a piastre e forno elettrico GN 2/1 consente di gestire in un unico modulo sia le cotture sul piano sia quelle in forno, ottimizzando gli spazi in cucina e semplificando l'organizzazione delle linee di cottura.

## **Struttura su mobile e alimentazione elettrica trifase**

La cucina CL7080CFEQ è montata su mobile, con struttura robusta adatta a un utilizzo intensivo in ambito professionale. L'alimentazione è trifase 380-415V 3N 50-60 Hz, con una potenza totale installata di 16,4 kW e peso di 141 kg, valori che confermano la solidità e l'orientamento all'uso continuativo.

## **Utilizzi tipici in cucine professionali**

Grazie alle 4 piastre elettriche indipendenti e al forno GN 2/1 integrato, la cucina CL7080CFEQ è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie e mense che ricercano una soluzione full electric compatta ma completa. Il piano è ideale per la preparazione di primi piatti, salse e secondi in pentola, mentre il forno consente di cuocere e rigenerare teglie di piatti pronti, contorni e arrosti con grande praticità.

## **Specifiche tecniche cucina elettrica 4 piastre CL7080CFEQ**

- Piano stampato spessore 20/10 mm con vaso perimetrale per raccolta liquidi
- Piastre in ghisa tonde ø 220 mm o quadre 220x220 mm
- Potenza piastre: 4 x 2,6 kW
- Temperatura piastre regolabile in 6 step di intensità
- Inserto piastre quadre (optional) per creare un unico piano di cottura
- Forno elettrico statico GN 2/1
- Potenza forno: 6 kW
- Regolazione temperatura forno: 50°-300°C
- Potenza totale installata: 16,4 kW
- Alimentazione: 380-415V 3N 50-60 Hz
- Alimentazione piano: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno elettrico
- Numero fuochi/zone: 4 piastre
- Tipologia piano cottura: piastre elettriche
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 141 kg

## **Vantaggi per la cucina professionale**

La cucina elettrica 4 piastre quadre con forno elettrico CL7080CFEQ offre una soluzione compatta e

completa per le cucine che scelgono una linea interamente elettrica, unendo un piano a piastre regolabili e un forno GN 2/1 nello stesso modulo. Il piano con vaso perimetrale, le piastre in ghisa, la potenza complessiva di 16,4 kW e il forno da 6 kW la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense e gastronomie con ritmi di lavoro intensi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 700 mm