

SKU: CL7080IND

Ristosubito

Cucina elettrica a induzione MDLR 4 zone di cottura Ø 220 mm Vano aperto Modello CL7080IND



Descrizione

Cucina elettrica a induzione 4 zone Ø 220 mm con vano aperto CL7080IND

Questa cucina elettrica a induzione con 4 zone di cottura da Ø 220 mm è pensata per le esigenze delle cucine professionali che cercano rapidità, efficienza energetica e un ambiente di lavoro più fresco e confortevole. Il piano in vetroceramica Schott ad alta resistenza, sigillato al perimetro con acciaio, offre una superficie continua facile da pulire e con elevati standard igienici, ideale nei contesti dove i ritmi sono intensi e la pulizia deve essere veloce e frequente.

Caratteristiche costruttive e funzionali

Le 4 zone di cottura indipendenti, ciascuna da 3,5 kW, permettono di gestire contemporaneamente diverse preparazioni mantenendo un controllo preciso della temperatura e dei tempi di servizio. Le aree di cottura sono serigrafate con contorni ben visibili e dotate di sistema di riconoscimento pentole, che attiva l'induzione solo in presenza di recipienti idonei (diametro minimo 12 cm), riducendo dispersioni e consumi superflui. L'assenza di fiamma libera e di calore disperso intorno alle pentole contribuisce a mantenere il piano più sicuro per l'operatore e l'ambiente di lavoro meno surriscaldato.

Specifiche tecniche

La struttura compatta di questa cucina a induzione facilita l'inserimento nelle linee di cottura modulari, anche in cucine con spazi limitati, senza rinunciare alle prestazioni. Di seguito i principali dati tecnici utili per la progettazione e l'installazione:

- Dimensioni: 800 x 730 x 870 mm
- Numero zone di cottura: 4 indipendenti, Ø 220 mm
- Potenza piastre: 4 x 3,5 kW
- Potenza totale: 14 kW
- Alimentazione: 380-415V 3N 50-60 Hz (trifase)
- Piano in vetroceramica Schott ad elevata resistenza
- Perimetro sigillato in acciaio per maggiore igiene e facilità di pulizia
- Sistema di riconoscimento pentole, diametro minimo 12 cm
- Tipologia mobile: su mobile, con vano aperto inferiore
- Tipologia forno: senza forno
- Tipologia piano cottura: piano a induzione
- Peso: 71 kg

Vano aperto e integrazione in cucina

Il vano aperto inferiore offre uno spazio pratico per lo stoccaggio di pentole, padelle o contenitori gastronomici, mantenendo gli strumenti più utilizzati sempre a portata di mano. Questa soluzione agevola l'organizzazione della linea di cottura e permette di sfruttare al meglio l'ingombro a pavimento, soprattutto in cucine dove ogni centimetro conta. La configurazione su mobile consente di integrare la cucina a induzione in batteria con altre attrezzature della stessa linea, creando un blocco cottura continuo e facilmente sanificabile.

Utilizzo ideale e vantaggi per le cucine professionali

La cucina elettrica a induzione CL7080IND è indicata per ristoranti, hotel, mense, gastronomie e laboratori di ristorazione che necessitano di una cottura potente ma allo stesso tempo precisa, con un occhio di riguardo ai consumi energetici e al comfort dell'ambiente di lavoro. L'induzione riduce i tempi di avviamento, limita la dispersione di calore e contribuisce a mantenere il piano più pulito, poiché i liquidi che fuoriescono non carbonizzano come sui piani tradizionali. In questo modo lo chef può concentrarsi sulla qualità del servizio, contando su uno strumento affidabile, efficiente e studiato per un uso intensivo quotidiano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87

Attributo	Valore
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano a induzione
Profondità	Profondità 700 mm