

SKU: CL7080TPE

**Ristosubito**

## **Cucina tuttapiastra elettrica MDLR Vano aperto Modello CL7080TPE**



### **Descrizione**

#### **Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone con vano aperto CL7080TPE**

La cucina tuttapiastra elettrica 4 zone modello CL7080TPE è pensata per le cucine professionali che vogliono una superficie di cottura continua, robusta e facile da pulire, con la praticità del vano aperto inferiore per lo stoccaggio di pentole e attrezzature. Il piano stampato con spessore 20/10 mm e involucro perimetrale per la raccolta dei liquidi garantisce ordine e igiene anche durante le fasi di lavoro più intense.

#### **Piano tuttapiastra con piastre in ghisa**

Il piano di cottura è equipaggiato con piastre in ghisa tonde  $\varnothing$  220 mm o quadre 220x220 mm, che offrono una superficie di lavoro stabile e resistente alle alte temperature e agli urti tipici dell'uso professionale. Ogni piastra ha una potenza di 2,5 kW, per una potenza complessiva di 10 kW, con temperatura regolabile in 6 step di intensità per adattarsi a diverse tipologie di cotture, dalle più delicate alle più energiche.

È disponibile un inserto piastre quadre opzionale che permette di creare un unico piano di cottura continuo, facilitando lo spostamento delle pentole e migliorando la gestione delle preparazioni su tutta la superficie. Questa soluzione rende la CL7080TPE particolarmente adatta a chi desidera

massimizzare la versatilità del piano pur mantenendo ingombri contenuti.

## **Struttura su mobile con vano aperto**

La cucina è montata su mobile con vano aperto, ideale per riporre pentole, gastronorm e utensili tenendoli sempre a portata di mano durante il servizio. Le dimensioni di 800x730x870 mm consentono di integrare facilmente il modulo all'interno di linee di cottura modulari in ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel.

L'alimentazione elettrica trifase 320-415V 3N 50-60 Hz e il peso di 126 kg confermano la solidità della struttura e l'idoneità a un utilizzo intensivo e continuativo in ambito professionale. La configurazione senza forno permette di sfruttare completamente il volume inferiore come spazio di stoccaggio.

## **Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie**

Grazie alla superficie tuttapietra e alle 4 zone di cottura, la cucina CL7080TPE è indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che lavorano in elettrico e necessitano di un piano robusto, ordinato e facile da pulire. È ideale per la preparazione di salse, contorni, secondi in padella, piatti che richiedono una temperatura costante e per il mantenimento in caldo delle preparazioni.

L'invaso perimetrale per la raccolta dei liquidi e la possibilità di creare un piano unico con le piastre quadre opzionali la rendono particolarmente pratica nelle postazioni a vista e nelle linee dove l'igiene e l'organizzazione del piano di lavoro sono prioritarie. In combinazione con altre attrezzature elettriche, consente di allestire linee di cottura complete senza utilizzo di gas.

## **Specifiche tecniche della cucina CL7080TPE**

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra elettrica 4 zone CL7080TPE sviluppa una potenza totale di 10 kW, con 4 piastre da 2,5 kW ciascuna, alimentazione 320-415V 3N 50-60 Hz e peso di 126 kg. Le dimensioni di 800x730x870 mm la rendono adatta a cucine che cercano un compromesso tra ingombro ridotto e ampia superficie di cottura.

- Piano stampato spessore 20/10 mm con involucro perimetrale per raccolta liquidi
- Piastre in ghisa tonde  $\varnothing$  220 mm o quadre 220x220 mm
- Potenza piastre: 4 x 2,5 kW
- Potenza elettrica totale: 10 kW
- Temperatura regolabile in 6 step di intensità
- Insetto piastre quadre (optional) per creare un unico piano di cottura
- Alimentazione: 320-415V 3N 50-60 Hz
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 4 fuochi (4 piastre)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 126 kg

## **Vantaggi per la cucina professionale**

La cucina tuttapietra elettrica 4 zone CL7080TPE rappresenta una soluzione compatta e versatile

per le cucine professionali che desiderano concentrare su un'unica superficie un'ampia area di cottura elettrica. Il piano stampato con invaso, le piastre in ghisa, la regolazione a 6 step, il vano aperto e la potenza complessiva di 10 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	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm