

SKU: CL7080TPET

Ristosubito

Cucina tuttapiastra elettrica MDLR Modello CL7080TPET



Descrizione

Cucina tuttapiastra elettrica da banco CL7080TPET

La cucina tuttapiastra elettrica da banco modello CL7080TPET è pensata per le cucine professionali che vogliono una superficie di cottura continua, compatta e facile da pulire, alimentata completamente a elettrico. Il piano stampato con spessore 20/10 mm e involucro perimetrale per la raccolta dei liquidi garantisce robustezza, igiene e praticità nelle operazioni quotidiane, anche in caso di utilizzo intensivo.

Piano tuttapiastra con piastre in ghisa

Il piano di cottura è equipaggiato con piastre in ghisa tonde da diametro 220 mm o, in alternativa, quadre 220x220 mm, così da adattarsi alle diverse tipologie di pentole utilizzate in cucina. Ogni piastra sviluppa una potenza di 2,5 kW e la temperatura è regolabile in 6 step di intensità, permettendo di passare da cotture più delicate a lavorazioni che richiedono maggiore energia con un controllo semplice e immediato.

È disponibile un inserto per piastre quadre (optional) che consente di creare un unico piano di cottura continuo, agevolando lo spostamento delle pentole e rendendo ancora più fluido il lavoro sulla superficie tuttapiastra.

Struttura da banco compatta e funzionale

La CL7080TPET è una cucina elettrica da banco con dimensioni di 800x730x280 mm, ideale per essere posizionata su basi neutre o integrata in linee di cottura modulari esistenti. L'altezza contenuta offre un utilizzo ergonomico e una buona visibilità delle pentole in lavorazione, migliorando il controllo durante le fasi di cottura.

L'invaso perimetrale del piano aiuta a contenere eventuali fuoriuscite di liquidi, semplificando la pulizia e contribuendo a mantenere l'area di lavoro ordinata e sicura durante il servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla superficie tuttapiastro e alle 4 zone elettriche indipendenti, la cucina CL7080TPET è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che lavorano in elettrico e necessitano di un piano versatile in poco spazio. È ideale per la preparazione di salse, fondi, contorni, secondi in padella e piatti che richiedono una temperatura costante, oltre che per il mantenimento in caldo delle preparazioni pronte per il servizio.

Si presta molto bene anche per cucine con vincoli sull'utilizzo del gas o per postazioni a vista, dove la superficie continua e ordinata del piano contribuisce a dare un'immagine professionale e curata della postazione di lavoro.

Specifiche tecniche della cucina CL7080TPET

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapiastro elettrica CL7080TPET sviluppa una potenza elettrica totale di 10 kW, con 4 piastre da 2,5 kW ciascuna e alimentazione 320-415V 3N 50-60Hz. Il peso di 99 kg e la costruzione in materiali di qualità ne confermano l'idoneità a un utilizzo intensivo in ambito professionale.

- Piano stampato con spessore 20/10 mm con involucro perimetrale per la raccolta dei liquidi
- Piastre in ghisa tonde \varnothing 220 mm o quadre 220 x 220 mm
- Potenza piastre: 4 x 2,5 kW
- Potenza elettrica totale: 10 kW
- Temperatura regolabile in 6 step di intensità
- Optional: inserto piastre quadre per creare un unico piano di cottura
- Alimentazione: elettrica 320-415V 3N 50-60Hz
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 4 fuochi
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 28 cm
- Peso: 99 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastro elettrica da banco CL7080TPET offre una combinazione equilibrata di versatilità, semplicità di pulizia e controllo del calore, risultando una soluzione ideale per le cucine professionali che lavorano in elettrico. La superficie continua con piastre in ghisa, la regolazione a 6 step e la struttura compatta la rendono un investimento affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che operano quotidianamente con ritmi intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	73
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm