

SKU: CL7080TPFE

Ristosubito

Cucina tuttapiastra elettrica MDLR Forno elettrico Modello CL7080TPFE



Descrizione

Cucina tuttapiastra elettrica MDLR con forno elettrico CL7080TPFE

La cucina tuttapiastra elettrica MDLR modello CL7080TPFE offre un piano di cottura completamente elettrico a piastre in ghisa abbinato a un forno elettrico GN 2/1 integrato. È pensata per ristoranti, gastronomie, mense e hotel che cercano una soluzione compatta, potente e semplice da gestire anche in assenza di alimentazione gas.

Piano tuttapiastra elettrico in ghisa

Il piano stampato in acciaio con spessore 20/10 mm è dotato di involucro perimetrale per la raccolta dei liquidi, facilitando la pulizia e contenendo eventuali fuoriuscite durante le lavorazioni. Le piastre in ghisa possono essere tonde da \varnothing 220 mm o quadre 220x220 mm, con potenza di 2,5 kW ciascuna e temperatura regolabile su 6 livelli di intensità per adattarsi a diverse preparazioni.

È disponibile un inserto per piastre quadre (optional) che consente di creare un unico piano di cottura continuo, agevolando lo spostamento di pentole e tegami. In questo modo la macchina si adatta sia a lavorazioni puntuali sia a un utilizzo più "a banco" tipico delle cucine professionali che gestiscono grandi volumi.

Forno elettrico GN 2/1 integrato

Sotto il piano tuttapiastra è integrato un forno elettrico GN 2/1 con potenza di 6 kW, pensato per ospitare teglie gastronorm di grande formato per cotture, rigenerazione e mantenimento. La regolazione della temperatura da 50°C a 300°C copre un ampio spettro di utilizzi, dalle cotture più delicate alle preparazioni che richiedono calore più intenso.

Struttura su mobile Linea Classica

La struttura su mobile, con dimensioni 800x730x870 mm, è adatta all'inserimento in linee di cottura modulari e offre una buona superficie di lavoro in rapporto all'ingombro a pavimento. Il peso di 127 kg testimonia una costruzione robusta, adatta a un utilizzo intensivo quotidiano nelle cucine professionali.

Specifiche tecniche cucina tuttapiastra elettrica CL7080TPFE

- Piano stampato spessore 20/10 mm con vaso perimetrale raccogli-liquidi
- Piastre in ghisa tonde \varnothing 220 mm o quadre 220x220 mm
- Potenza singola piastra: 2,5 kW
- Numero piastre: 4
- Regolazione temperatura piastre in 6 step di intensità
- Inserto piastre quadre (optional) per creare un unico piano di cottura
- Dimensioni: 800 x 730 x 870 mm
- Potenza piastre: 4 x 2,5 kW
- Potenza totale: 16 kW (piano) + 6 kW (forno) = 22 kW
- Potenza forno elettrico: 6 kW
- Capacità forno: GN 2/1
- Regolazione temperatura forno: da 50° a 300°C
- Alimentazione: 320-415 V 3N 50-60 Hz
- Peso: 127 kg
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 73 cm
- Altezza: 87 cm
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: forno elettrico
- Numero fuochi/piastre: 4
- Tipologia piano cottura: tutta piastra

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapiastra elettrica MDLR CL7080TPFE offre una postazione completa per chi preferisce l'alimentazione elettrica, combinando un piano in ghisa a 4 piastre indipendenti e un forno GN 2/1 in un unico blocco. La potenza totale di 22 kW, la struttura compatta su mobile e la possibilità di utilizzare piastre tonde o quadre con inserto opzionale la rendono una soluzione versatile e affidabile per ristoranti, mense e gastronomie che necessitano di flessibilità operativa e facilità di pulizia.

Scheda Tecnica

| Attributo | Valore |
|-------------------------|-------------------|
| 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 | Tutta piastra |
| Profondità | Profondità 700 mm |