

SKU: CL9080PCES

Ristosubito

Cucina elettrica MDLR 4 piastre quadre Vano aperto Modello CL9080PCES



Descrizione

Cucina elettrica MDLR 4 piastre quadre con vano aperto CL9080PCES

La cucina elettrica modulare modello CL9080PCES è pensata per le esigenze delle cucine professionali che lavorano quotidianamente con alti volumi di servizio. Il piano stampato con spessore 20/10 mm e involucro perimetrale per la raccolta dei liquidi offre una struttura robusta, facile da pulire e sicura, ideale per ristoranti, mense e laboratori che richiedono continuità di lavoro senza rinunciare alla praticità.

Piano di cottura con 4 piastre quadre

La macchina è equipaggiata con 4 piastre elettriche in ghisa quadre da 220x220 mm, progettate per garantire una distribuzione uniforme del calore e una cottura stabile delle pietanze. Le piastre, con potenza singola di 3,5 kW, permettono di gestire contemporaneamente diverse pentole e preparazioni, mantenendo buoni livelli di reattività e controllo della temperatura.

La regolazione della temperatura avviene tramite 6 step di intensità, così l'operatore può passare rapidamente da un mantenimento in caldo a una cottura più energica, adattando ogni piastra alla lavorazione in corso senza sprechi di energia.

Struttura modulare con vano aperto

La cucina appartiene a una linea modulare, pensata per essere inserita facilmente in batterie di cottura professionali. Il vano aperto inferiore offre uno spazio aggiuntivo per riporre pentole, utensili o contenitori di servizio, consentendo di avere tutto a portata di mano e ottimizzare l'organizzazione della zona cucina.

Su richiesta è disponibile l'inserito per piastre quadre che consente di creare un unico piano di cottura, soluzione particolarmente comoda per lo spostamento delle pentole e per lavorazioni che richiedono un appoggio più ampio e continuo.

Specifiche tecniche della cucina elettrica CL9080PCES

Dal punto di vista tecnico, questa cucina elettrica offre una potenza complessiva di 14 kW, dimensioni di 800x900x870 mm e un peso di 89 kg, valori che la collocano tra le soluzioni solide e stabili per l'utilizzo intensivo in ambito professionale. L'alimentazione è trifase 380-415V 3N 50-60Hz, in linea con gli impianti presenti nella maggior parte delle cucine industriali.

- Potenza elettrica totale: 14 kW
- Numero piastre: 4 piastre quadre in ghisa 220x220 mm
- Potenza piastre: 4 x 3,5 kW
- Regolazione temperatura: 6 livelli di intensità
- Dimensioni: 800 x 900 x 870 mm
- Alimentazione: 380-415V 3N 50-60Hz
- Peso: 89 kg

Vantaggi per la cucina professionale

Grazie al piano spesso con involucro perimetrale, alle piastre in ghisa ad alta potenza e alla struttura modulare con vano aperto, la cucina elettrica CL9080PCES si presenta come una soluzione affidabile per chi cerca prestazioni costanti e semplicità di gestione. È indicata per ristoranti, hotel e mense che desiderano una macchina robusta, facile da integrare in linea e capace di sostenere ritmi di lavoro intensi con una buona flessibilità operativa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi

Attributo	Valore
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 900 mm