

SKU: CL9080PVE

Ristosubito

Cucina elettrica in vetroceramica MDLR 4 zone di cottura Vano aperto Modello CL9080PVE



Descrizione

Cucina elettrica in vetroceramica 4 zone con vano aperto CL9080PVE

La cucina elettrica in vetroceramica 4 zone modello CL9080PVE è progettata per le cucine professionali che cercano un piano di cottura liscio, rapido da pulire e dall'ottima resa termica, con la praticità del vano aperto inferiore per lo stoccaggio di pentole e utensili. Le dimensioni di 80x90x87 cm permettono un facile inserimento in linea con altre apparecchiature modulari, ottimizzando lo spazio in ristoranti, gastronomie e cucine d'hotel.

Piano in vetroceramica Shott ad alta resistenza

Il piano di cottura è realizzato in vetroceramica Shott ad elevata resistenza meccanica e termica, con perimetro sigillato all'acciaio per garantire standard igienici elevati e una pulizia estremamente rapida. La superficie perfettamente liscia facilita lo spostamento di pentole e tegami e riduce l'accumulo di sporco rispetto ai tradizionali piani con griglie o fuochi aperti.

Sono presenti 4 zone di cottura elettriche indipendenti, ciascuna con diametro 220 mm e potenza 3,4 kW, per una potenza elettrica totale di 13,6 kW, così da gestire contemporaneamente più preparazioni con regolazione puntuale delle temperature. Una spia di segnalazione piano caldo aiuta a lavorare in sicurezza, indicando quando la superficie è ancora calda dopo lo spegnimento.

Struttura su mobile con vano aperto

La cucina CL9080PVE è montata su mobile con vano aperto, ideale per riporre pentole, gastronorm, padelle e utensili tenendoli sempre a portata di mano durante il servizio. Questa configurazione consente di sfruttare al meglio lo spazio sotto macchina senza rinunciare alla comodità di accesso immediato ai materiali di lavoro.

L'alimentazione elettrica trifase 380-415V 3N 50-60 Hz e il peso di 95 kg testimoniano la struttura robusta e l'idoneità a un utilizzo continuativo in ambito professionale, anche in contesti con ritmi di lavoro elevati.

Utilizzi tipici in ristoranti, hotel e gastronomie

Grazie al piano in vetroceramica a 4 zone indipendenti, la cucina CL9080PVE è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, cucine di hotel e mense che lavorano in elettrico e richiedono una superficie di cottura moderna, pulita e facilmente igienizzabile. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, secondi in padella e per tutte le cotture che richiedono una regolazione precisa e uniforme del calore.

La superficie liscia in vetroceramica e il vano aperto inferiore rendono questa cucina adatta anche a cucine a vista o linee di front cooking, dove l'estetica del piano e l'ordine della postazione contribuiscono alla percezione di professionalità da parte del cliente.

Specifiche tecniche della cucina CL9080PVE

Dal punto di vista tecnico, la cucina elettrica in vetroceramica 4 zone CL9080PVE sviluppa una potenza elettrica totale di 13,6 kW, con 4 zone da 3,4 kW ciascuna, alimentazione 380-415V 3N 50-60 Hz e peso di 95 kg. Le dimensioni di 800x900x870 mm e la configurazione su mobile con vano aperto la rendono facilmente integrabile in linee di cottura professionali di diversa tipologia.

- Piano in vetroceramica Shott ad elevata resistenza
- Perimetro sigillato all'acciaio per elevati standard igienici
- 4 zone di cottura indipendenti
- Diametro zone: 220 mm
- Potenza zone di cottura: 4 x 3,4 kW
- Potenza elettrica totale: 13,6 kW
- Spia di segnalazione piano caldo
- Alimentazione elettrica: 380-415V 3N 50-60 Hz
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 4 zone
- Tipologia piano cottura: piano in vetroceramica
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 95 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica in vetroceramica 4 zone CL9080PVE offre una combinazione di potenza, igiene e praticità che la rende una soluzione ideale per le cucine professionali che desiderano un piano

moderno e semplice da gestire. Il piano Shott ad alta resistenza, le 4 zone indipendenti, il vano aperto e l'alimentazione elettrica trifase la rendono un investimento affidabile per ristoranti, hotel e gastronomie con ritmi di lavoro intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	87
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano in vetroceramica
Profondità	Profondità 900 mm