

SKU: CL9080TPE

**Ristosubito**

## **Cucina elettrica tuttapiastra MDLR 4 zone di cottura Vano aperto Modello CL9080TPE**



### **Descrizione**

#### **Cucina elettrica tuttapiastra 4 zone con vano aperto CL9080TPE**

La cucina elettrica tuttapiastra 4 zone modello CL9080TPE è progettata per le cucine professionali che cercano un'unica 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 nelle fasi di lavoro più intense.

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

Il piano di cottura è dotato di piastre in ghisa tonde con diametro 220 mm oppure quadre 220x220 mm, così da offrire una superficie di lavoro stabile e resistente alle alte temperature e agli urti tipici dell'uso professionale. Ogni piastra ha una potenza di 3,4 kW, per una potenza elettrica totale di 13,6 kW, con regolazione della temperatura in 6 step di intensità per adattarsi a diverse tipologie di preparazioni.

È disponibile un inserto piastre quadre opzionale che consente di creare un vero piano unico di cottura, facilitando lo spostamento delle pentole e migliorando la gestione delle preparazioni su tutta la superficie. Questa configurazione rende la cucina CL9080TPE particolarmente adatta a chi

desidera un piano compatto ma estremamente versatile.

## **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 800x900x870 mm permettono di integrare facilmente il modulo in linee di cottura modulari, ottimizzando lo spazio in ristoranti, gastronomie, mense e cucine d'hotel.

L'alimentazione elettrica trifase 380-415V 3N 50-60 Hz e il peso di 126 kg confermano la solidità della struttura e l'idoneità a un utilizzo continuativo in ambito professionale. La configurazione senza forno consente di dedicare tutto il volume inferiore allo stoccaggio, risultando utile in cucine con spazi ridotti o già dotate di forni separati.

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

Grazie alla superficie tuttapietra e alle 4 zone di cottura, la cucina CL9080TPE è indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che lavorano in elettrico e necessitano di un piano robusto e ordinato. È ideale per la preparazione di salse, contorni, secondi in padella e piatti che richiedono una temperatura costante e una distribuzione uniforme del calore.

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

## **Specifiche tecniche della cucina CL9080TPE**

Dal punto di vista tecnico, la cucina elettrica tuttapietra 4 zone CL9080TPE sviluppa una potenza elettrica totale di 13,6 kW, con 4 zone da 3,4 kW ciascuna e alimentazione 380-415V 3N 50-60 Hz. Le dimensioni di 800x900x870 mm e il peso di 126 kg ne confermano la struttura robusta e l'orientamento all'uso professionale continuativo.

- 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: 3,4 kW ciascuna
- Regolazione temperatura in 6 step di intensità
- Insetto piastre quadre (optional) per creare un unico piano di cottura
- Potenza elettrica totale: 13,6 kW
- Numero zone di cottura: 4 zone
- Potenza zone di cottura: 4 x 3,4 kW
- Alimentazione: 380-415V 3N 50-60 Hz
- Tipologia mobile: su mobile con vano aperto
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 90 cm
- Altezza: 87 cm
- Peso: 126 kg

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica tuttapietra 4 zone CL9080TPE offre una soluzione compatta e robusta per le cucine professionali che desiderano concentrare su un'unica superficie un'ampia area di cottura elettrica. Il piano stampato con involucro perimetrale, le piastre in ghisa ad alta potenza, l'optional per trasformare il piano in una superficie unica e il vano aperto inferiore la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense 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	Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm