

SKU: CL9080TPET

**Ristosubito**

## **Cucina elettrica tuttapiastra MDLR 4 zone di cottura Modello CL9080TPET**



### **Descrizione**

#### **Cucina elettrica tuttapiastra 4 zone CL9080TPET**

La cucina elettrica tuttapiastra 4 zone di cottura modello CL9080TPET è pensata per le cucine professionali che desiderano una superficie di lavoro continua, robusta 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 solidità, 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, disponibili in versione tonda da diametro 220 mm o quadra 220x220 mm, così da adattarsi alle diverse abitudini di lavoro e alle tipologie di pentole utilizzate in cucina. Ogni piastra ha una potenza di 2,5 kW, con temperatura regolabile in 6 step di intensità, permettendo di passare da cotture più dolci 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, agevolando lo spostamento delle pentole e rendendo ancora più fluido il lavoro sulla superficie tuttapiastra.

## Struttura da banco compatta e funzionale

La CL9080TPET è una cucina elettrica da banco, con dimensioni di 800x900x280 mm, ideale per essere posizionata su basi neutre o inserita in linee di cottura modulari esistenti. L'altezza contenuta consente un utilizzo ergonomico e una buona visibilità delle pentole, migliorando il controllo durante le fasi di cottura.

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

## Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla superficie tuttapietra e alle 4 zone elettriche indipendenti, la cucina CL9080TPET è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che lavorano in elettrico e necessitano di una zona cottura versatile. 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 linee 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 CL9080TPET

Dal punto di vista tecnico, la cucina elettrica tuttapietra 4 zone CL9080TPET sviluppa una potenza elettrica totale di 13,6 kW, con 4 zone di cottura da 3,4 kW ciascuna e alimentazione trifase 380-415V 3N 50-60Hz. Il peso di 106 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 220x220 mm
- Potenza piastre: 2,5 kW ciascuna
- Regolazione temperatura in 6 step di intensità
- Optional: inserto piastre quadre per creare un unico piano di cottura
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: da banco
- Linea: Linea Classica
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 4 zone di cottura
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Potenza elettrica totale: 13,6 kW
- Potenza zone di cottura: 4 x 3,4 kW
- Dimensioni: 800 x 900 x 280 mm (LxPxH)
- Alimentazione elettrica: 380-415V 3N 50-60Hz
- Peso: 106 kg

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica tuttapietra 4 zone CL9080TPET 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 da banco la rendono un investimento affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che operano quotidianamente con ritmi intensi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	28
Linea	Linea Classica
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	90
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 900 mm