

SKU: F6060CFE

**Ristosubito**

## **Cucina elettrica 4 piastre MDLR Modello F6060CFE Forno elettrico ventilato GN2/3 con porta in acciaio**



### **Descrizione**

#### **Cucina elettrica 4 piastre con forno elettrico ventilato MDLR F6060CFE**

La cucina elettrica MDLR modello F6060CFE è pensata per le cucine professionali che cercano un blocco compatto con piano a 4 piastre elettriche e forno elettrico ventilato GN 2/3 integrato. È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che dispongono di spazi contenuti ma necessitano di un punto cottura completo, in grado di gestire sia le preparazioni sul piano che la cottura in forno.

Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm e involucro per la raccolta dei liquidi, studiato per contenere eventuali sversamenti e facilitare le operazioni di pulizia a fine servizio, mantenendo la superficie di lavoro più ordinata e igienica.

## Piastre elettriche tonde in ghisa

La parte superiore della macchina è dotata di 4 piastre elettriche tonde in ghisa con diametro 18 cm, adatte all'utilizzo con pentole e tegami di formato professionale. La ghisa assicura una buona inerzia termica e una distribuzione uniforme del calore, permettendo di lavorare in modo costante anche su cotture prolungate.

La temperatura delle piastre è regolabile in 6 step di intensità, così da adattare il livello di calore al tipo di preparazione, dalle cotture più delicate a quelle che richiedono maggiore potenza. La potenza delle piastre è pari a 4 x 2 kW, per un totale di 8 kW dedicati al piano di cottura.

## Forno elettrico ventilato GN 2/3

Nella parte inferiore è integrato un forno elettrico ventilato GN 2/3, con potenza di 3 kW e range di temperatura da 50 a 300 °C, adatto per cotture uniformi, rigenerazioni e finiture di piatti. La ventilazione interna favorisce una distribuzione omogenea del calore, migliorando la qualità delle cotture.

Le dimensioni interne del forno sono 39 x 34 x 32,5 cm (L x P x H), configurazione adatta per teglie GN 2/3. In dotazione è prevista 1 griglia forno GN 2/3, pensata per l'utilizzo immediato in servizio.

## Struttura su mobile e alimentazione

La cucina è montata su mobile, così da risultare autoportante e pronta per l'installazione in linea di cottura, senza necessità di basi esterne. L'altezza di 85 cm consente un utilizzo ergonomico sia del piano sia del forno, rendendo agevoli le operazioni di carico e scarico teglie.

La potenza elettrica totale è di 11 kW (8 kW piastre + 3 kW forno), con alimentazione trifase 380-415 V 3N 50 Hz, caratteristica che la rende adatta ai contesti professionali con adeguata fornitura elettrica. Il peso complessivo della macchina è di 64 kg.

## Specifiche tecniche principali

- **Piano di lavoro:** acciaio inox AISI 304 spessore 8/10 mm con invaso raccogli-liquidi.
- **Piastre elettriche:** 4 piastre tonde in ghisa diametro 18 cm.
- **Regolazione piastre:** temperatura regolabile in 6 step di intensità.
- **Potenza piastre:** 4 x 2 kW (totale 8 kW).
- **Forno:** forno elettrico ventilato GN 2/3.
- **Potenza forno:** 3 kW.
- **Potenza elettrica totale:** 11 kW.
- **Alimentazione elettrica:** 380-415 V 3N 50 Hz.
- **Dimensioni interne forno:** 39 x 34 x 32,5 cm (L x P x H).
- **Range temperatura forno:** 50-300 °C.
- **Dotazione forno:** 1 griglia forno GN 2/3.
- **Peso:** 64 kg.
- **Lunghezza:** 60 cm.
- **Profondità:** 60 cm.
- **Altezza:** 85 cm.
- **Alimentazione apparecchio:** elettrica.
- **Tipologia mobile:** su mobile.
- **Linea:** Linea Function.
- **Tipologia forno:** forno elettrico ventilato.

- **Numero fuochi/piastre:** 4 piastre.
- **Tipologia piano cottura:** piastre elettriche.

## Perché scegliere la cucina elettrica MDLR F6060CFE

La cucina elettrica 4 piastre con forno elettrico ventilato MDLR F6060CFE è una soluzione ideale per chi desidera concentrare in un unico modulo un piano di cottura elettrico a piastre e un forno GN 2/3. Con 11 kW di potenza totale, piano in acciaio inox con involucro raccogli-liquidi e forno ventilato integrato, rappresenta una scelta pratica e completa per cucine professionali che vogliono ottimizzare spazio e funzionalità.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	60
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	60
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 600 mm