

SKU: F6090PCET

## Ristosubito

# Cucina elettrica 5 piastre potenziata MDLR Modello F6090PCET



## Descrizione

### Cucina elettrica 5 piastre potenziata MDLR F6090PCET

La cucina elettrica 5 piastre potenziata MDLR modello F6090PCET è una soluzione compatta e affidabile pensata per le cucine professionali che hanno bisogno di una superficie di cottura ampia ma allo stesso tempo facile da gestire. Il piano da 90 cm consente di lavorare su più preparazioni in contemporanea, ottimizzando tempi e organizzazione in servizio.

Il piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10 mm, un materiale resistente all'uso intensivo quotidiano e semplice da pulire a fine turno. Le cinque piastre elettriche in ghisa, tonde da 18 cm, offrono una distribuzione uniforme del calore e garantiscono una cottura costante, ideale per pentole, casseruole e tegami di diverso diametro.

### Funzionamento e controllo della temperatura

Ogni piastra è potenziata e dotata di regolazione della temperatura a 6 step di intensità, permettendo all'operatore di adattare il calore in modo preciso in base alla preparazione. Dalle cotture dolci e prolungate alle fasi in cui serve una spinta di calore più decisa, la gestione è intuitiva e immediata, riducendo gli sprechi e migliorando la qualità del risultato.

La potenza totale installata è di 10 kW (5 piastre x 2 kW), con alimentazione trifase 380-415 V 3N 50-60 Hz. Questa configurazione la rende adatta a contesti professionali che dispongono di impianto elettrico adeguato e che necessitano di una macchina pronta a sostenere ritmi di lavoro elevati.

### Struttura compatta da banco

Con dimensioni pari a 90 cm di lunghezza, 60 cm di profondità e 30 cm di altezza, la cucina elettrica F6090PCET è progettata per l'installazione da banco su linee di lavoro modulari o su top continui in

acciaio. Il peso di 25 kg ne facilita la movimentazione in fase di installazione o di eventuale riposizionamento, pur mantenendo una struttura solida e stabile durante l'utilizzo.

L'invaso per la raccolta dei liquidi integrato nel piano aiuta a contenere eventuali fuoriuscite durante le lavorazioni, semplificando la pulizia e contribuendo a mantenere l'area di cottura più ordinata e sicura.

## Ambiti di utilizzo

Questa cucina elettrica da banco con 5 fuochi è indicata per ristoranti, trattorie, mense, gastronomie e, in generale, per tutte le cucine professionali che desiderano una soluzione elettrica senza forno, da integrare in una linea di cottura modulare. La tipologia a piastre elettriche si presta bene sia alle preparazioni quotidiane di base, sia a lavorazioni più delicate che richiedono calore costante.

La linea di appartenenza, Linea Function, è pensata per offrire un buon equilibrio tra prestazioni, praticità d'uso e ottimizzazione degli spazi, rendendo questo modello una scelta interessante per chi cerca un'attrezzatura funzionale e con un investimento contenuto.

## Specifiche tecniche principali

- **Piano di cottura:** acciaio inox AISI 304, spessore 8/10 mm, con vaso di raccolta per liquidi per facilitare pulizia e manutenzione quotidiana.
- **Piastre:** 5 piastre elettriche potenziate in ghisa, tonde, diametro 18 cm, per una diffusione omogenea del calore sulle pentole.
- **Regolazione temperatura:** controllo in 6 step di intensità, per adattare il calore alle diverse preparazioni in modo rapido e intuitivo.
- **Potenza piastre:** 5 x 2 kW, per una gestione equilibrata dei consumi e delle prestazioni su ogni singola zona di cottura.
- **Potenza elettrica totale:** 10 kW, adatta a cucine professionali con impianto trifase dedicato.
- **Alimentazione:** 380-415 V 3N 50-60 Hz, configurazione standard per l'ambito Ho.Re.Ca. professionale.
- **Dimensioni:** lunghezza 90 cm, profondità 60 cm, altezza 30 cm, ideale per installazione da banco su top in linea.
- **Peso:** 25 kg, struttura compatta ma robusta, facile da posizionare su piani di lavoro professionali.
- **Tipologia mobile:** da banco, senza forno integrato, pensata per linee di cottura modulari.
- **Numero fuochi:** 5 fuochi elettrici, per lavorare contemporaneamente su più preparazioni.
- **Tipologia piano cottura:** piastre elettriche, soluzione versatile per diversi tipi di pentolame.
- **Linea:** Linea Function, concepita per un utilizzo professionale quotidiano.

## Perché scegliere questa cucina elettrica

La cucina elettrica 5 piastre potenziate MDLR F6090PCET rappresenta una scelta pratica per chi desidera aumentare la capacità di cottura senza stravolgere la configurazione esistente della propria cucina. La struttura da banco permette di inserirla facilmente in spazi già attrezzati, mentre le piastre in ghisa e il piano in acciaio inox assicurano affidabilità nel tempo.

È una soluzione indicata per chi cerca una macchina semplice da utilizzare, con comandi immediati e una gestione del calore chiara e graduata, mantenendo al contempo uno standard professionale sia in termini di materiali che di prestazioni.

## Richiedi informazioni o un preventivo personalizzato

Se hai bisogno di supporto nella scelta o vuoi integrare questa cucina elettrica in una linea completa di cottura, puoi contattare il nostro team per una consulenza dedicata. In base alle esigenze del tuo locale ti aiuteremo a valutare configurazioni, assorbimenti e combinazioni con altre attrezzature professionali presenti a catalogo.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	90
Numero Fuochi	5 Fuochi
Profondità (cm)	60
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 600 mm