

SKU: F6570CFE

## Ristosubito

# Cucina elettrica 4 piastre MDLR Forno elettrico ventilato con porta in acciaio Modello F6570CFE



## Descrizione

### Cucina elettrica 4 piastre MDLR F6570CFE con forno elettrico ventilato

La cucina elettrica 4 piastre MDLR modello **F6570CFE** è progettata per le cucine professionali che cercano un blocco cottura compatto con piano a piastre elettriche e forno elettrico ventilato integrato. Il piano in acciaio inox AISI 304 con involucro per la raccolta dei liquidi e le piastre tonde in ghisa da 22 cm offrono una superficie di lavoro robusta e funzionale, adatta a pentole e contenitori di diverse dimensioni. La presenza del forno elettrico a convezione con porta in acciaio consente di gestire cotture uniformi e controllate, ottimizzando spazio e operatività sulla linea di cottura.

Le piastre elettriche sono regolabili su 6 livelli di intensità, permettendo di adattare rapidamente la potenza alle diverse esigenze di preparazione, dal mantenimento in caldo alla cottura a pieno carico. Il forno elettrico ventilato, con potenza dedicata di 3,96 kW e range di temperatura da 50 a 300 °C, garantisce una distribuzione omogenea del calore all'interno della camera, ideale per cotture multiple e teglie GN 1/1. Grazie alla potenza totale installata di 14,36 kW, questa cucina si presta perfettamente ai ritmi di lavoro di ristoranti, mense, gastronomie e laboratori del settore horeca.

## Caratteristiche principali

Il piano realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm assicura robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia, elementi fondamentali nell'utilizzo quotidiano intensivo. Le piastre tonde in ghisa assicurano un'ottima trasmissione del calore e stabilità per le pentole, mentre l'invaso integrato favorisce la raccolta dei liquidi e degli eventuali residui, semplificando le operazioni di manutenzione. La struttura su mobile consente inoltre di integrare la macchina in modo ordinato nella linea, con un ingombro contenuto e un piano di lavoro facilmente accessibile.

## Specifiche tecniche

- Piano in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm con invaso per raccolta liquidi
- Piastre tonde in ghisa diametro 22 cm
- Regolazione temperatura piastre in 6 step di intensità
- Potenza piastre: 4 x 2,6 kW
- Potenza forno elettrico: 3,96 kW
- Potenza elettrica totale: 14,36 kW
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50 Hz
- Dimensioni interne forno: L56,5 x P33 x H32,5 cm
- Range temperatura forno: 50°-300 °C
- Peso: 84 kg
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1

## Dati dimensionali

- Lunghezza: 70 cm
- Profondità: 65 cm
- Altezza: 85 cm

## Caratteristiche di linea e utilizzo

- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Function
- Tipologia forno: forno elettrico
- Numero fuochi: 4 piastre
- Tipologia piano cottura: piastre elettriche

## Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica 4 piastre con forno ventilato MDLR F6570CFE offre il vantaggio di concentrare in un unico modulo sia la cottura su piastre sia le lavorazioni in forno, riducendo gli spostamenti e ottimizzando i tempi in linea. La regolazione a step delle piastre consente un controllo preciso della potenza, mentre il forno ventilato con camera dimensionata per teglie GN 1/1 garantisce cotture uniformi e ripetibili, ideali per menù con produzioni costanti.

Grazie alla struttura su mobile, ai materiali in acciaio inox e all'appartenenza alla Linea Function, questo modello rappresenta una soluzione affidabile per ristoranti, mense e cucine professionali che desiderano una cucina elettrica completa, performante e facile da integrare in impianti nuovi o esistenti, con un buon equilibrio tra potenza, versatilità e gestione degli spazi.

## Scheda Tecnica

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	65
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 650 mm