

SKU: F7070CFE

Ristosubito

Cucina elettrica 4 piastre tonde MDLR Forno elettrico ventilato Modello F7070CFE



Descrizione

Cucina elettrica 4 piastre MDLR F7070CFE con forno elettrico ventilato

La cucina elettrica 4 piastre MDLR modello **F7070CFE** è pensata per le cucine professionali che desiderano concentrare in un unico modulo un piano di cottura elettrico a piastre e un forno elettrico ventilato. Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm e invaso per la raccolta dei liquidi, offrendo una superficie di lavoro robusta, igienica e semplice da pulire anche in presenza di utilizzi intensivi.

Le quattro piastre tonde in ghisa da 22 cm garantiscono un appoggio stabile per pentole e contenitori di varie dimensioni e assicurano una buona trasmissione del calore. La regolazione della temperatura in 6 step di intensità consente di adattare la potenza alle diverse fasi di cottura, dal mantenimento caldo alle preparazioni a pieno carico. Il forno elettrico ventilato da 3,96 kW, con temperatura regolabile da 50 a 300 °C, permette cotture uniformi sfruttando la circolazione forzata dell'aria all'interno della camera.

Caratteristiche principali

Il piano in acciaio inox con vaso facilita la gestione di eventuali fuoriuscite, riducendo i tempi di pulizia a fine servizio. Le piastre in ghisa sono dimensionate per ospitare comodamente pentole di uso professionale e, grazie alla regolazione a step, permettono un controllo preciso della potenza erogata. Il forno ventilato, compatibile con teglie GN 1/1, amplia le possibilità di utilizzo della macchina, rendendola adatta sia per cotture dirette sia per finiture e rigenerazioni.

Specifiche tecniche

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm con vaso per raccolta liquidi
- Piastre tonde in ghisa diametro 22 cm
- Temperatura piastre regolabile in 6 step di intensità
- Potenza piastre: 4 x 2,6 kW
- Potenza forno elettrico ventilato: 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: 87 kg
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1

Dati dimensionali

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

Caratteristiche di linea e utilizzo

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

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica 4 piastre con forno ventilato MDLR F7070CFE è ideale per ristoranti, mense e cucine professionali che vogliono concentrare in un solo apparecchio cottura su piastre e lavorazioni in forno, ottimizzando spazi e flussi operativi. Le piastre regolabili a step consentono un controllo accurato del calore, mentre il forno ventilato garantisce cotture uniformi e tempi ridotti rispetto a un forno statico.

Grazie alla struttura su mobile, ai materiali in acciaio inox e alla compatibilità con teglie GN 1/1, questo modello rappresenta una soluzione completa e affidabile per chi cerca una cucina elettrica professionale performante, semplice da pulire e facilmente integrabile nelle linee di cottura esistenti.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 700 mm