

SKU: F7070CFEQ

Ristosubito

Cucina elettrica 4 piastre quadre MDLR Forno elettrico ventilato Modello F7070CFEQ



Descrizione

Cucina elettrica 4 piastre quadre con forno elettrico ventilato F7070CFEQ

La cucina elettrica 4 piastre quadre con forno elettrico ventilato modello F7070CFEQ è progettata per le cucine professionali che desiderano lavorare interamente in elettrico, con un piano robusto e un forno a convezione integrato. Il piano è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm e involucro per la raccolta dei liquidi, soluzione che garantisce solidità, igiene e facilità di pulizia nelle operazioni quotidiane.

Piano di cottura a 4 piastre elettriche quadre

Il piano di cottura è equipaggiato con 4 piastre elettriche quadre in ghisa da 22x22 cm, ciascuna con potenza di 2,6 kW, pensate per offrire un appoggio stabile a pentole e tegami di varie dimensioni. La temperatura delle piastre è regolabile in 6 step di intensità, così l'operatore può adattare rapidamente il livello di calore in base alla preparazione, dalle cotture più delicate alle bolliture più energiche.

La combinazione tra piastre quadre e piano in acciaio inox con involucro perimetrale rende la superficie di lavoro pratica e ordinata, riducendo il rischio di fuoriuscite e semplificando le operazioni di pulizia a fine servizio.

Forno elettrico ventilato GN 1/1 integrato

Sotto il piano si trova il forno elettrico ventilato con potenza di 3,96 kW, alimentato a 380-415V 3N 50 Hz, dotato di camera di cottura con dimensioni interne di 56,5x33x32,5 cm, ideale per teglie GN 1/1. La convezione forzata assicura una distribuzione uniforme del calore, permettendo di ottenere cotture omogenee su arrosti, verdure, lasagne e piatti pronti da rigenerare e gratinare.

La temperatura del forno è regolabile da 50°C a 300°C, così è possibile gestire un'ampia gamma di preparazioni, dalle cotture a bassa temperatura alle fasi finali di gratinatura, con un buon controllo dei parametri di lavoro.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla combinazione di 4 piastre elettriche quadre e forno ventilato, la cucina F7070CFEQ è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che preferiscono l'alimentazione elettrica per semplicità di installazione e gestione. È ideale per la preparazione di primi piatti, salse, contorni e secondi in padella sul piano superiore, mentre il forno GN 1/1 consente di cuocere e rigenerare teglie di piatti pronti, verdure e arrosti con risultati uniformi.

Si presta molto bene anche per cucine con vincoli sull'utilizzo del gas o per linee di fronte cliente, dove la pulizia del piano in acciaio e la compattezza della macchina aiutano a mantenere un aspetto ordinato e professionale.

Specifiche tecniche della cucina F7070CFEQ

Dal punto di vista tecnico, la cucina elettrica 4 piastre quadre con forno ventilato F7070CFEQ sviluppa una potenza elettrica totale di 14,36 kW, di cui 10,4 kW dedicati alle piastre e 3,96 kW al forno. La struttura su mobile, con dimensioni di 70x70x85 cm e peso di 97 kg, è pensata per un utilizzo intensivo in ambito professionale mantenendo ingombri contenuti.

- Piano realizzato in acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm con involucro raccogli-liquidi
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato
- Numero fuochi/zone: 4 piastre elettriche quadre
- Tipologia piano cottura: piastre elettriche
- Dimensione piastre: 22 x 22 cm
- Potenza piastre: 4 x 2,6 kW
- Temperatura piastre regolabile in 6 step di intensità
- Potenza forno elettrico ventilato: 3,96 kW
- Potenza elettrica totale: 14,36 kW
- Alimentazione elettrica: 380-415 V 3N 50 Hz
- Dimensioni interne forno: 56,5 x 33 x 32,5 cm
- Range temperatura forno: 50° - 300°C
- Lunghezza: 70 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm

- Peso: 97 kg
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica 4 piastre quadre con forno elettrico ventilato F7070CFEQ offre una soluzione completa per chi desidera lavorare in elettrico senza rinunciare a potenza e versatilità, concentrando piano e forno in un unico modulo compatto. La qualità dei materiali, la regolazione a step delle piastre e la presenza del forno GN 1/1 ventilato la rendono un investimento affidabile per ristoranti, gastronomie e mense che operano quotidianamente con ritmi intensi.

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