

SKU: F7070PCET

Ristosubito

Cucina elettrica 4 piastre tonde MDLR Modello F7070PCET



Descrizione

Cucina elettrica 4 piastre tonde MDLR F7070PCET

La cucina elettrica 4 piastre tonde MDLR modello F7070PCET è pensata per le cucine professionali che cercano una soluzione compatta ma capace di sostenere ritmi di lavoro quotidiani. Il piano da 70x70 cm offre spazio sufficiente per gestire contemporaneamente diverse preparazioni, mantenendo un ingombro contenuto sul banco di lavoro.

Il piano di cottura è realizzato in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10 mm, completo di invaso per la raccolta dei liquidi. Questa configurazione rende più semplice la gestione di eventuali fuoriuscite durante il servizio e facilita le operazioni di pulizia a fine turno, garantendo ordine e igiene nell'area di cottura.

Piastre in ghisa e regolazione del calore

Le quattro piastre tonde in ghisa hanno un diametro di 22 cm, dimensione ideale per ospitare pentole, casseruole e tegami di uso professionale. La ghisa assicura un'ottima diffusione del calore e una buona inerzia termica, permettendo di mantenere temperature stabili durante le cotture prolungate.

La temperatura è regolabile in 6 step di intensità, così l'operatore può adattare il livello di calore alle diverse preparazioni: dalla cottura dolce per salse e riduzioni, fino a potenze più elevate per bolliture e salti di cucina. Ogni piastra dispone di una potenza di 2,6 kW, per una gestione equilibrata tra prestazioni e consumi.

Struttura da banco compatta

Questa cucina elettrica è progettata per l'installazione da banco, una soluzione ideale per chi desidera ampliare la propria linea di cottura senza intervenire sull'arredo con mobili dedicati. L'altezza di 30 cm permette di integrarla facilmente su top in acciaio o superfici di lavoro già presenti in cucina.

Con un peso di 45 kg, la macchina offre una buona stabilità durante l'utilizzo, pur rimanendo gestibile in fase di installazione o riposizionamento. La struttura in acciaio inox è pensata per resistere nel tempo a uso intensivo, urti e sollecitazioni tipiche degli ambienti professionali.

Alimentazione e potenza per uso professionale

La cucina elettrica F7070PCET lavora con alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz, configurazione trifase tipica delle cucine professionali. La potenza elettrica totale installata è di 10,4 kW, distribuita sulle quattro piastre in modo omogeneo.

Questa dotazione la rende adatta a ristoranti, gastronomie, mense e laboratori che necessitano di una macchina in grado di sostenere carichi di lavoro continui, senza rinunciare a una gestione precisa del calore su ogni singola zona di cottura.

Ambiti di utilizzo

La F7070PCET è una soluzione indicata per cucine che vogliono potenziare la zona primi, secondi o preparazioni di base, aggiungendo un piano cottura elettrico versatile e facile da pulire. La configurazione a 4 piastre permette di lavorare su più pentole contemporaneamente, ottimizzando tempi e organizzazione.

La tipologia da banco senza forno integrato la rende ideale anche come elemento modulare in linee di cottura esistenti, dove è necessario inserire un punto cottura aggiuntivo senza modificare troppo la disposizione generale della cucina.

Specifiche tecniche principali

- **Piano di cottura:** acciaio inox AISI 304 spessore 10/10 mm con involucro per la raccolta dei liquidi, per una pulizia più rapida e sicura.
- **Piastre:** 4 piastre tonde in ghisa, diametro 22 cm, pensate per pentolame professionale di diverse dimensioni.
- **Regolazione temperatura:** selettore con 6 step di intensità, per adattare il calore a differenti tipi di cottura.
- **Potenza piastre:** 4 x 2,6 kW, per una distribuzione equilibrata della potenza su ogni zona.
- **Potenza elettrica totale:** 10,4 kW, adatta a contesti professionali con impianto trifase.
- **Alimentazione:** 380-415 V 3N 50-60 Hz, standard per le cucine professionali.
- **Dimensioni:** lunghezza 70 cm, profondità 70 cm, altezza 30 cm, formato compatto da banco.
- **Peso:** 45 kg, struttura robusta e stabile durante l'utilizzo.
- **Alimentazione apparecchio:** elettrica, tipologia ideale dove si preferisce evitare il gas.
- **Tipologia mobile:** da banco, facilmente integrabile su top e banchi in acciaio.
- **Linea:** Linea Function, progettata per uso professionale quotidiano.
- **Tipologia forno:** senza forno, indicata come modulo di cottura dedicato al solo piano.
- **Numero fuochi:** 4 fuochi elettrici, per lavorare in parallelo su più preparazioni.
- **Tipologia piano cottura:** piastre elettriche in ghisa, con ottima diffusione del calore.

Perché scegliere la cucina elettrica F7070PCET

La cucina elettrica 4 piastre tonde MDLR F7070PCET è una scelta interessante per chi desidera unire compattezza e capacità operativa. Le piastre in ghisa, il piano in acciaio inox e la regolazione a 6 step la rendono adatta sia alle preparazioni di base sia a cotture più delicate che richiedono controllo del calore.

È una soluzione ideale per ristoranti, gastronomie, laboratori e cucine professionali che vogliono inserire un piano cottura elettrico affidabile, facile da pulire e pronto a lavorare quotidianamente a pieno regime.

Richiedi informazioni o un preventivo dedicato

Se hai bisogno di supporto nella scelta o vuoi capire come integrare questa cucina elettrica all'interno della tua linea di cottura, il nostro team è a disposizione per consigliarti la configurazione più adatta. In base alle esigenze del tuo locale possiamo aiutarti a valutare abbinamenti con altre attrezzature e soluzioni su misura per il tuo spazio.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	30
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	70
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	da banco
Tipologia piano cottura	Piastre elettriche
Profondità	Profondità 700 mm