

SKU: F7080CFVE

Ristosubito

Cucina elettrica a infrarossi 4 zone MDLR Modello F7080CFVE Forno elettrico ventilato



Descrizione

Cucina elettrica a infrarossi 4 zone con forno elettrico ventilato F7080CFVE

La cucina elettrica a infrarossi 4 zone modello F7080CFVE è progettata per le cucine professionali che desiderano un piano di cottura in vetroceramica ad alta efficienza abbinato a un forno elettrico ventilato GN 1/1 integrato. Le dimensioni compatte di 80x70x85 cm consentono un facile inserimento in linee di cottura modulari in ristoranti, hotel, gastronomie e mense.

Piano in vetroceramica Schott a infrarossi

Il piano è realizzato in vetroceramica Schott ad elevata resistenza, con perimetro sigillato all'acciaio per garantire standard igienici elevati e una pulizia rapida dopo il servizio. Le 4 zone di cottura a infrarossi da 2,5 kW ciascuna assicurano una potenza complessiva di 10 kW sul piano, con risposta rapida al comando e distribuzione uniforme del calore sotto le pentole.

La presenza della spia di segnalazione piano caldo permette di lavorare in maggiore sicurezza,

indicando chiaramente quando la superficie è ancora calda anche dopo lo spegnimento delle zone di cottura. Queste caratteristiche rendono il piano in vetroceramica ideale per chi cerca un mix di estetica moderna, praticità e performance termica.

Forno elettrico ventilato GN 1/1 integrato

Sotto il piano di cottura è presente il forno elettrico ventilato con potenza di 3,96 kW, ideale per teglie GN 1/1 e per la cottura e rigenerazione uniforme di piatti pronti, contorni e secondi. La camera forno misura 56,5x33x25,7 cm, dimensioni adatte per l'utilizzo quotidiano in cucine professionali che necessitano di un supporto compatto ma efficiente per le cotture al forno.

Il range di temperatura da 50°C a 300°C consente di coprire un'ampia gamma di preparazioni, dalle cotture più delicate alle gratinature e alle cotture ad alta temperatura. In dotazione è fornita una griglia forno GN 1/1, pronta per l'uso immediato in servizio.

Utilizzi tipici in ristoranti, hotel e gastronomie

La combinazione di piano in vetroceramica a infrarossi e forno elettrico ventilato rende la cucina F7080CFVE particolarmente adatta a ristoranti, gastronomie, hotel e mense che lavorano in elettrico e vogliono concentrare più funzioni in un unico modulo. Il piano è perfetto per primi piatti, salse, secondi in padella e cotture in casseruola, mentre il forno ventilato supporta cotture uniformi e rigenerazione rapida di teglie.

Grazie al design in vetroceramica e alle dimensioni compatte, questa cucina si presta bene anche a cucine a vista e linee di front cooking, dove l'estetica del piano e la pulizia della postazione sono elementi importanti. È una soluzione efficace per chi desidera una linea completamente elettrica senza rinunciare a prestazioni professionali.

Specifiche tecniche della cucina F7080CFVE

Dal punto di vista tecnico, la cucina elettrica a infrarossi 4 zone F7080CFVE sviluppa una potenza elettrica totale di 13,96 kW, con 10 kW dedicati alle zone di cottura (4 x 2,5 kW) e 3,96 kW al forno elettrico ventilato. L'alimentazione è 380-415V 3N 50-60 Hz, mentre il peso della macchina è di 81 kg, a conferma di una struttura robusta e professionale.

- Piano in vetroceramica Schott ad elevata resistenza
- Perimetro sigillato all'acciaio per elevati standard igienici
- Spia segnalazione piano caldo
- Numero fuochi/zone: 4 zone
- Tipologia piano cottura: piano in vetroceramica
- Potenza zone di cottura: 4 x 2,5 kW
- Potenza forno elettrico ventilato: 3,96 kW
- Potenza elettrica totale: 13,96 kW
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico
- Dimensioni interne forno: 56,5 x 33 x 25,7 cm
- Range temperatura forno: 50°-300°C
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm

- Altezza: 85 cm
- Peso: 81 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina elettrica a infrarossi 4 zone con forno elettrico ventilato F7080CFVE offre una soluzione compatta che unisce un piano in vetroceramica moderno e performante a un forno GN 1/1 ventilato, ideale per cucine che lavorano esclusivamente in elettrico. La qualità del piano Schott, la potenza complessiva di quasi 14 kW, la ventilazione del forno e la struttura su mobile la rendono un investimento affidabile per ristoranti, hotel e gastronomie con ritmi di lavoro intensi.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	85
Linea	Linea Function
Lunghezza (cm)	80
Numero Fuochi	4 Fuochi
Profondità (cm)	70
Tipologia Forno	Forno elettrico
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Piano in vetroceramica
Profondità	Profondità 700 mm