

SKU: F7080TPEA

Ristosubito

Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone MDLR Armadio aperto Modello F7080TPEA



Descrizione

Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone con armadio aperto F7080TPEA

La cucina tuttapiastra elettrica 4 zone modello F7080TPEA è pensata per le cucine professionali che cercano una superficie di cottura continua, robusta e facile da pulire, con la praticità dell'armadio aperto sotto macchina. La piastra in acciaio inox 16M05 con canale di raccolta liquidi perimetrale offre una zona di lavoro ordinata, igienica e adatta a un utilizzo quotidiano intenso.

Piano tuttapiastra elettrico a 4 zone indipendenti

Il piano è realizzato come un'unica piastra in acciaio inox con 4 zone di cottura elettriche indipendenti, ciascuna con potenza di 2,5 kW, per una potenza totale di 10 kW. Questa configurazione consente di utilizzare contemporaneamente più pentole e tegami, regolando il calore zona per zona in base alle diverse preparazioni, dalle cotture più dolci alle lavorazioni che richiedono maggiore intensità.

Il canale raccogli-liquidi perimetrale aiuta a convogliare eventuali fuoriuscite, facilitando la pulizia del piano e mantenendo l'area di cottura più ordinata e sicura durante il servizio.

Struttura su mobile con armadio aperto

La cucina F7080TPEA è montata su mobile con armadio aperto, ideale per riporre pentole, gastronomia e utensili, mantenendo tutto il necessario a portata di mano durante le fasi di lavoro. Le dimensioni compatte di 80x70x85 cm permettono un facile inserimento in linee di cottura modulari, ottimizzando gli spazi anche in cucine di dimensioni ridotte.

L'alimentazione elettrica trifase 380-415V 3N 50-60 Hz e la struttura in materiali professionali rendono questa macchina adatta a un utilizzo continuo, con un buon equilibrio tra prestazioni e consumi.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla superficie tuttapietra e alle 4 zone indipendenti, la cucina F7080TPEA è particolarmente indicata per ristoranti, gastronomie, mense e cucine di hotel che lavorano in elettrico e necessitano di una zona cottura versatile e ordinata. È ideale per la preparazione di salse, fondi, contorni, secondi in padella e piatti che richiedono una temperatura costante, oltre che per il mantenimento in caldo delle preparazioni pronte per il servizio.

Si presta molto bene anche per cucine con vincoli sull'utilizzo del gas o per postazioni a vista, dove la superficie liscia della piastra e la presenza dell'armadio aperto contribuiscono a organizzare meglio il lavoro e a mantenere un aspetto professionale della linea.

Specifiche tecniche della cucina F7080TPEA

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra elettrica 4 zone F7080TPEA sviluppa una potenza elettrica totale di 10 kW, con 4 zone da 2,5 kW ciascuna e alimentazione 380-415V 3N 50-60 Hz. Il peso di 126 kg e la costruzione su mobile con armadio aperto ne confermano la solidità e l'idoneità a un utilizzo intensivo in ambito professionale.

- Piastra in acciaio inox 16M05 con canale di raccolta liquidi perimetrale
- Elevata resistenza agli urti e alla pulizia
- Alimentazione: elettrica
- Tipologia mobile: su mobile con armadio aperto
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 4 zone di cottura
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Potenza zone di cottura: 4 x 2,5 kW
- Potenza elettrica totale: 10 kW
- Alimentazione elettrica: 380-415 V 3N 50-60 Hz
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 126 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapietra elettrica 4 zone con armadio aperto F7080TPEA offre una soluzione completa per le cucine professionali che lavorano in elettrico e cercano un modulo compatto ma versatile. La superficie continua in acciaio inox, le 4 zone indipendenti, il canale raccogli-liquidi e lo spazio di stoccaggio sottostante la rendono un investimento affidabile per ristoranti, gastronomie e mense 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
Temperatura °C	50-400
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm