

SKU: F7080TPEP

Ristosubito

Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone MDLR Armadio con porte Modello F7080TPEP



Descrizione

Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone con armadio con porte F7080TPEP

La cucina tuttapiastra elettrica 4 zone modello F7080TPEP è progettata per le cucine professionali che desiderano una superficie di cottura continua, robusta e facile da pulire, abbinata a un pratico armadio inferiore chiuso con porte. La piastra in acciaio inox 16M05 con canale di raccolta liquidi perimetrale garantisce ordine e igiene anche nelle fasi di lavoro più intense, limitando le fuoriuscite sul piano di lavoro.

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 elettrica totale di 10 kW. Questa configurazione consente di gestire contemporaneamente più pentole e tegami, regolando il calore zona per zona in base alle diverse preparazioni, dalle cotture più delicate a quelle che richiedono maggiore intensità.

Il canale raccogli-liquidi perimetrale facilita la raccolta di eventuali fuoriuscite, semplificando la

pulizia del piano e contribuendo a mantenere l'area di lavoro più sicura e ordinata durante il servizio.

Struttura su mobile con armadio con porte

La cucina F7080TPEP è montata su mobile con armadio chiuso con porte, ideale per riporre pentole, gastronomia e utensili, proteggendoli dalla polvere e mantenendoli sempre a portata di mano. Le dimensioni 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 380-415 V 3N 50-60 Hz e il peso di circa 131,6 kg testimoniano la solidità della struttura e l'idoneità a un utilizzo intensivo e continuativo in ambito professionale.

Utilizzi tipici in ristoranti, mense e gastronomie

Grazie alla superficie tuttapietra e alle 4 zone indipendenti, la cucina F7080TPEP 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 per piatti che richiedono una temperatura costante e una distribuzione uniforme del calore.

La presenza dell'armadio con porte consente di sfruttare al meglio il volume inferiore per lo stoccaggio di attrezzature, risultando molto utile nelle cucine con spazi ridotti o che desiderano mantenere la linea di cottura ordinata e pulita.

Specifiche tecniche della cucina F7080TPEP

Dal punto di vista tecnico, la cucina tuttapietra elettrica 4 zone F7080TPEP sviluppa una potenza elettrica totale di 10 kW, con 4 zone da 2,5 kW ciascuna, alimentazione 380-415 V 3N 50-60 Hz e temperatura di esercizio compresa tra 50°C e 400°C. Le dimensioni compatte e la configurazione su mobile con armadio con porte la rendono facilmente integrabile in diverse tipologie di cucine professionali.

- Piastra in acciaio inox 16M05 con canale di raccolta liquidi perimetrale
- Elevata resistenza agli urti e facilità di pulizia
- Numero zone di cottura: 4 zone indipendenti
- Potenza zone di cottura: 4 x 2,5 kW
- Potenza elettrica totale: 10 kW
- Temperatura di esercizio: 50°-400°C
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50-60 Hz
- Tipologia mobile: su mobile con armadio con porte
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: senza forno
- Numero fuochi/zone: 4 fuochi (4 zone piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 131,6 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapietra elettrica 4 zone con armadio con porte F7080TPEP offre una soluzione completa per le cucine professionali che desiderano un piano continuo elettrico abbinato a uno

spazio di stoccaggio integrato. La piastra in acciaio inox, le 4 zone indipendenti, il canale raccogli-liquidi e l'armadio inferiore chiuso la rendono un investimento affidabile per ristoranti, mense 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
Temperatura °C	50-400
Tipologia Forno	Senza Forno
Tipologia Mobile	su mobile
Tipologia piano cottura	Tutta piastra
Profondità	Profondità 700 mm