

SKU: F7080TPFE

Ristosubito

Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone MDLR Modello F7080TPFE Forno elettrico ventilato



Descrizione

Cucina tuttapiastra elettrica 4 zone con forno elettrico ventilato F7080TPFE

La cucina tuttapiastra elettrica 4 zone modello F7080TPFE è progettata per le cucine professionali che desiderano una superficie di cottura continua, robusta e facile da pulire, abbinata a un forno elettrico ventilato GN 1/1. Le dimensioni compatte di 80x70x85 cm consentono un inserimento agevole in linee di cottura modulari in ristoranti, hotel, gastronomie e mense.

Piano tuttapiastra elettrico a 4 zone indipendenti

Il piano di cottura è realizzato con piastra in acciaio inox 16M05 dotata di canale di raccolta liquidi perimetrale, che facilita la pulizia e mantiene l'area di lavoro ordinata anche durante le lavorazioni più intense. Le 4 zone di cottura elettriche indipendenti sviluppano una potenza di 2,5 kW ciascuna, per una potenza complessiva sul piano di 10 kW, consentendo di gestire più pentole contemporaneamente con regolazione mirata del calore.

Forno elettrico ventilato GN 1/1 integrato

Sotto il piano tuttapiastro è presente il forno elettrico ventilato GN 1/1 con potenza di 3,96 kW, ideale per la cottura e la rigenerazione uniforme di piatti pronti, contorni e secondi in teglia. La camera di cottura misura 56,5x33x32,5 cm (LxPxH), dimensioni adatte a teglie GN 1/1, con una griglia in dotazione per l'utilizzo immediato.

Il range di temperatura del forno va da 50°C a 300°C, coprendo le principali esigenze di cottura professionale, dalle cotture più dolci alle gratinature finali. La ventilazione interna assicura una distribuzione omogenea del calore, migliorando la qualità delle cotture rispetto ai forni statici tradizionali.

Struttura su mobile e alimentazione elettrica

La cucina F7080TPFE è montata su mobile, con struttura robusta adatta a un utilizzo intensivo in ambito professionale. L'alimentazione è trifase 380-415 V 3N 50 Hz, con una potenza totale installata di 13,96 kW e peso di 130 kg, valori che confermano l'orientamento all'uso continuativo.

Utilizzi tipici in cucine professionali

Grazie alla superficie tuttapiastro a 4 zone e al forno elettrico ventilato GN 1/1, la cucina F7080TPFE è particolarmente indicata per ristoranti, mense, gastronomie e cucine d'hotel che lavorano in elettrico e necessitano di un modulo compatto ma completo. La piastra è ideale per salse, contorni, piatti unici e mantenimento in caldo, mentre il forno ventilato permette cotture uniformi e rigenerazione rapida di teglie di piatti pronti.

Specifiche tecniche cucina tuttapiastro elettrica F7080TPFE

- 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 forno elettrico ventilato: 3,96 kW
- Potenza totale installata: 13,96 kW
- Alimentazione: 380-415 V 3N 50 Hz
- Dimensioni interne forno: 56,5 x 33 x 32,5 cm
- Range temperatura forno: 50°-300°C
- In dotazione: 1 griglia forno GN 1/1
- Temperatura piano: 50°-400°C (dati di targa)
- Tipologia mobile: su mobile
- Linea: Linea Function
- Tipologia forno: forno elettrico ventilato
- Numero fuochi/zone: 4 fuochi (4 zone piastra)
- Tipologia piano cottura: tutta piastra
- Lunghezza: 80 cm
- Profondità: 70 cm
- Altezza: 85 cm
- Peso: 130 kg

Vantaggi per la cucina professionale

La cucina tuttapietra elettrica 4 zone con forno elettrico ventilato F7080TPFE offre una soluzione compatta e completa per le cucine che scelgono una linea interamente elettrica, unendo un piano continuo ad alte prestazioni e un forno GN 1/1 ventilato. La piastra in acciaio inox con canale raccogli-liquidi, le 4 zone indipendenti, la potenza totale di quasi 14 kW e il forno ventilato 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 | Forno elettrico |
| Tipologia Mobile | su mobile |
| Tipologia piano cottura | Tutta piastra |
| Profondità | Profondità 700 mm |