

SKU: 2980313

Ristosubito

Piastra per piadine Elettrica top PL Modello CPE4 Piana in ferro Capacità 4 piadine Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada Elettrico top PL Modello CPE4 con piana in ferro

Il cuocipiada elettrico PL Modello CPE4 con piana in ferro consente la cottura di 4 piadine contemporaneamente. La struttura esterna in acciaio inox e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono una cottura uniforme e rapida, con facilità di pulizia.

La piastra cromata satinata ottimizza il rendimento grazie alle minori dispersioni per irraggiamento, accumulando calore in modo efficiente e assicurando una cottura professionale.

Caratteristiche principali

Il CPE4 dispone di regolazione della temperatura a regime, garantendo calore costante sulla piastra. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia assicura sicurezza operativa. La piastra elettrica permette un avvio immediato della cottura e garantisce uniformità grazie alla distribuzione ottimale del calore.

Specifiche tecniche

- Modello: CPE4 con piana in ferro.
- Capacità: fino a 4 piadine.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, cromata satinata ad alto rendimento e facile da pulire.
- Regolazione temperatura a regime.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia.

- Alimentazione: Monofase 230V / 50-60Hz.
- Potenza elettrica: 3.5 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 60 x P 60 x H 33 cm.
- Dimensioni ingombro: L 65 x P 73 x H 49 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE4 con piana in ferro è ideale per locali professionali e piccole attività che necessitano di prestazioni elevate con facilità d'uso. La piastra in acciaio speciale garantisce uniformità nella cottura, risparmio energetico e semplicità nelle operazioni di pulizia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	49
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	73