

SKU: 2980325

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica top CPE6 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada Elettrico top PL Modello CPE6 con piana in ferro

Il cuocipiada elettrico top PL Modello CPE6 con piana in ferro permette di cuocere fino a 6 piadine contemporaneamente, garantendo prestazioni professionali e uniformità di cottura. La struttura esterna in acciaio inox assicura resistenza, durata nel tempo e facilità di pulizia.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, cromata satinata ad alto rendimento, riduce le dispersioni di calore per irraggiamento e garantisce una distribuzione uniforme della temperatura su tutta la superficie.

Caratteristiche principali

Il modello CPE6 è dotato di regolazione della temperatura a regime per mantenere costante il livello di calore durante il servizio. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce affidabilità e sicurezza operativa. Il sistema di riscaldamento elettrico ad alta potenza consente tempi rapidi di messa a temperatura.

Specifiche tecniche

- Modello: CPE6 top con piana in ferro
- Capacità: 6 piadine
- Struttura esterna: acciaio inox
- Piastra di cottura: acciaio speciale ad alta conducibilità termica, cromata satinata ad alto rendimento
- Regolazione temperatura a regime
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia

- Tensione: 400 V
- Potenza elettrica: 6 kW
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 38 cm
- Dimensioni ingombro: L 95 x P 73 x H 49 cm

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE6 con piana in ferro è ideale per pizzerie, piadinerie e attività professionali che necessitano di maggiore capacità produttiva. Garantisce cottura uniforme, rapidità di servizio e facilità di pulizia, assicurando continuità operativa anche nei momenti di maggiore affluenza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	49
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73