

SKU: 2980332

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica top CPE8 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada Elettrico Top PL Modello CPE8 con Piana in Ferro

Il cuocipiada elettrico top PL Modello CPE8 con piana in ferro è progettato per garantire elevate prestazioni professionali, consentendo la cottura simultanea di fino a 8 piadine. La struttura esterna in acciaio inox assicura robustezza, igiene e lunga durata nel tempo.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, con finitura cromata satinata ad alto rendimento, garantisce una distribuzione uniforme del calore, riducendo le dispersioni per irraggiamento e assicurando una cottura omogenea su tutta la superficie.

Caratteristiche principali

Il modello CPE8 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 contribuisce a garantire affidabilità e sicurezza operativa. La configurazione top permette un'installazione pratica su banco o piano di lavoro, ottimizzando gli spazi.

Specifiche tecniche

- Modello: CPE8 Top con piana in ferro
- Capacità: 8 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: 9 kW
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 38 cm
- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 49 cm

Vantaggi per l'uso professionale

Il cuocipiada elettrico CPE8 Top con piana in ferro è ideale per piadinerie, ristoranti e attività con elevato flusso di lavoro. Garantisce cottura uniforme, rapidità di servizio e facilità di manutenzione, assicurando continuità operativa anche nei momenti di maggiore affluenza.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	49
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73