

SKU: 2980371

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica CPE8 in acciaio inox Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE8 su Vano a Giorno con Piana in Ferro

Il cuocipiada elettrico PL Modello CPE8 su vano a giorno con piana in ferro è progettato per garantire prestazioni professionali e uniformità di cottura. Con capacità fino a 8 piadine contemporaneamente, rappresenta la soluzione ideale per ristoranti, piadinerie e attività di ristorazione con volumi di lavoro medio-alti.

La struttura esterna in acciaio inox e il vano a giorno garantiscono robustezza, stabilità e facilità di pulizia. La piastra di cottura in ferro ad alta conducibilità termica assicura un calore uniforme e un alto rendimento, riducendo le dispersioni per irraggiamento e permettendo una cottura costante e controllata.

Caratteristiche principali

- Cuocipiada elettrico PL su vano a giorno
- Capacità: 8 piadine
- Struttura esterna e vano: acciaio inox
- Piastra di cottura: ferro ad alta conducibilità termica, cromata satinata
- Regolazione temperatura a regime
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia
- Tensione: 400 V
- Potenza elettrica: 9 kW

- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 96 cm

Efficienza e affidabilità professionale

Il modello CPE8 offre un'elevata uniformità di riscaldamento grazie al bruciatore autostabilizzante a più settori. La combinazione di piastra in ferro e struttura inox garantisce rapidità di cottura, facilità di pulizia e durata nel tempo, rendendolo un investimento sicuro per chi desidera qualità e performance costanti in cucina.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73