

SKU: 2980372

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica CPE6 su mobile inox Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE6 su Vano con Ante con Piana in Ferro

Il cuocipiada elettrico PL Modello CPE6 su vano con ante con piana in ferro è ideale per la cottura professionale di fino a 6 piadine contemporaneamente. Progettato per garantire efficienza e uniformità, è perfetto per ristoranti, piadinerie e attività di ristorazione di media capacità.

La struttura esterna in ferro e il vano con ante offrono robustezza, praticità e facilità di pulizia. La piastra di cottura in ferro, cromata satinata e ad alta conducibilità termica, accumula il calore in modo ottimale, garantendo un rendimento elevato e una cottura uniforme con ridotte dispersioni termiche.

Caratteristiche principali

- Cuocipiada elettrico PL su vano con ante
- Capacità: 6 piadine
- Struttura esterna: ferro
- 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: 6 kW
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 85 cm
- Dimensioni ingombro: L 95 x P 73 x H 96 cm

Efficienza e affidabilità professionale

Il modello CPE6 garantisce un’elevata uniformità di riscaldamento grazie al bruciatore autostabilizzante a più settori. La combinazione di piastra in ferro e struttura robusta consente una cottura rapida, un’ottima conservazione del calore e facilità di manutenzione, rendendolo un apparecchio affidabile e durevole per ogni cucina professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73