

SKU: 2980377

**Ristosubito**

## **Piastra per piadine elettrica su mobile inox CPE6 Piana in acciaio inox**



### **Descrizione**

#### **Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE6 su Vano a Giorno con Piana in Acciaio Inox**

Il cuocipiada elettrico PL Modello CPE6 su vano a giorno con piana in acciaio inox è pensato per la cottura professionale di fino a 6 piadine contemporaneamente. Ideale per ristoranti, piadinerie e attività di ristorazione di media capacità, garantisce prestazioni elevate e costanti.

La struttura esterna e la piana in acciaio inox offrono resistenza, facilità di pulizia e igiene ottimale. La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, cromata satinata, accumula calore in modo uniforme, riducendo le dispersioni e assicurando una cottura omogenea delle piadine.

#### **Caratteristiche principali**

- Cuocipiada elettrico PL su vano a giorno
- Capacità: 6 piadine
- Struttura esterna: acciaio inox
- Piastra di cottura: acciaio inox 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 acciaio inox e struttura robusta consente una cottura rapida, un’ottima conservazione del calore e una manutenzione semplice, 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        |