

SKU: 2980380

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica su mobile inox CPE4 Piana al Cromo



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE4 su Vano Inox con Ante e Piana al Cromo

Il cuocipiada elettrico PL Modello CPE4 su vano inox con ante e piana al cromo è una soluzione professionale compatta e funzionale, progettata per la cottura simultanea di fino a 4 piadine. La struttura esterna in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e lunga durata nel tempo, anche in ambienti ad alta intensità di utilizzo.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, con finitura cromata satinata ad alto rendimento, assicura una distribuzione uniforme del calore e minori dispersioni per irraggiamento. L'elevata capacità di accumulo termico consente una cottura omogenea, mentre la superficie cromata facilita le operazioni di pulizia quotidiana.

Caratteristiche principali

Il modello CPE4 è dotato di regolazione della temperatura a regime per mantenere costante il livello

di calore durante tutto il servizio. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia contribuisce a garantire affidabilità e sicurezza operativa. Il vano inferiore chiuso con ante in acciaio inox permette di organizzare in modo ordinato utensili e accessori, mantenendo l'area di lavoro pulita e funzionale.

Specifiche tecniche

- Modello: CPE4 su vano inox con ante e piana al cromo
- Capacità: 4 piadine
- Struttura esterna: acciaio inox
- Vano inferiore: inox con ante
- 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
- Alimentazione: Monofase 230V / 50-60Hz
- Potenza elettrica: 3.5 kW
- Dimensioni piano cottura: L 60 x P 60 x H 85 cm
- Dimensioni ingombro: L 65 x P 73 x H 96 cm

Efficienza e affidabilità professionale

Il cuocipiada elettrico CPE4 con piana al cromo su vano con ante rappresenta la scelta ideale per piadinerie, bar e ristoranti che desiderano unire performance, ordine e praticità. Garantisce uniformità di cottura, facilità di manutenzione e organizzazione ottimale dello spazio di lavoro, assicurando risultati professionali costanti nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	73