

SKU: 2980383

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica in acciaio inox CPE8 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE8 su Trespole con Piana in Acciaio Inox

Il cuocipiada elettrico PL Modello CPE8 su trespole con piana in acciaio inox è progettato per la cottura professionale di fino a 8 piadine contemporaneamente. Perfetto per piadinerie, ristoranti e locali con elevato volume di produzione, assicura prestazioni costanti e qualità uniforme.

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

Caratteristiche principali

- Cuocipiada elettrico PL su trespole
- Capacità: 8 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: 9 kW

- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 85 cm
- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 96 cm

Efficienza e affidabilità professionale

Il modello CPE8 garantisce un’elevata uniformità di riscaldamento grazie al bruciatore autostabilizzante a più settori. La combinazione di piastra in acciaio inox e struttura robusta permette una cottura rapida, mantenendo il calore in modo ottimale e semplificando la manutenzione, rendendolo ideale per cucine professionali ad alta produttività.

Scheda Tecnica

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