

SKU: 2980385

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica CPE8 su vano inox Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE8 su vano con ante - Capacità 8 piadine

Il cuocipiada elettrico PL modello CPE8 su vano inox con ante è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme e continua di fino a 8 piadine contemporaneamente. Strutturato per un utilizzo intensivo in piadinerie, chioschi, street food e cucine professionali, unisce robustezza costruttiva e prestazioni elevate.

La struttura esterna è realizzata in acciaio inox, materiale resistente e semplice da pulire, mentre la piana in ferro e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di lavoro.

La piastra di cottura cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni di calore per irraggiamento, migliorando l'efficienza energetica e garantendo una maggiore capacità di accumulo termico. Questo si traduce in una cottura costante, rapida e uniforme, oltre a una pulizia più agevole a fine servizio.

Caratteristiche principali

Il modello CPE8 è dotato di regolazione termostatica della temperatura, che consente di impostare con precisione il livello di calore desiderato in base al tipo di impasto e alla velocità di produzione richiesta. Il sistema integra una valvola di sicurezza e termocoppia, elementi fondamentali per garantire protezione e controllo durante il funzionamento.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori a seconda della configurazione del modello, permette un'elevata uniformità nel riscaldamento della piastra, evitando zone fredde e assicurando una doratura omogenea su tutta la piadina.

L'accensione piezoelettrica della fiamma consente un avvio pratico e immediato dell'apparecchiatura. Il vano inferiore chiuso con ante in acciaio inox offre uno spazio utile per riporre utensili e accessori, mantenendo ordinata l'area di lavoro.

Specifiche tecniche

- Capacità produttiva fino a 8 piadine contemporaneamente, ideale per lavorazioni a medio-alto volume.
- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox per garantire resistenza, igiene e durata nel tempo.
- Piana in ferro abbinata a piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme del calore.
- Superficie di cottura cromata satinata ad alto rendimento, progettata per ridurre le dispersioni termiche e facilitare la pulizia.
- Regolazione della temperatura a regime per mantenere costante il livello di calore durante il servizio.
- Sistema di regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante suddiviso in più settori per garantire riscaldamento omogeneo.
- Accensione piezoelettrica per un avvio rapido e pratico.
- Alimentazione elettrica trifase 400 V.
- Potenza elettrica complessiva pari a 9 kW.
- Dimensioni di ingombro: larghezza 125 cm, profondità 73 cm, altezza 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE8 su vano rappresenta una scelta strategica per le attività che necessitano di continuità produttiva e qualità costante. La combinazione tra piastra ad alta conducibilità, sistema di regolazione termostatica e bruciatore autostabilizzante consente di ottenere una cottura uniforme, con tempi ridotti e controllo preciso della temperatura.

La struttura su vano inox con ante migliora l'organizzazione dello spazio in laboratorio o nel punto vendita, offrendo una soluzione compatta ma completa. Ideale per piadinerie professionali, gastronomie e attività di ristorazione veloce che richiedono affidabilità, prestazioni elevate e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

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