

SKU: 2980386

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE8 su vano a giorno - 8 piadine

Il cuocipiada elettrico PL modello CPE8 su vano inox a giorno è progettato per garantire prestazioni professionali e massima efficienza nella cottura fino a 8 piadine contemporaneamente. Pensato per piadinerie, gastronomie e attività di ristorazione veloce, offre una struttura solida e una superficie di lavoro ampia, ideale per produzioni costanti e ritmi sostenuti.

La configurazione su vano a giorno in acciaio inox consente di avere uno spazio inferiore aperto, utile per riporre utensili, contenitori o impasti pronti all'uso, migliorando l'organizzazione del banco di lavoro e la rapidità durante il servizio.

Caratteristiche principali

La struttura esterna è interamente realizzata in acciaio inox, materiale che garantisce elevati standard igienici, resistenza alla corrosione e semplicità nelle operazioni di pulizia quotidiana. La piana superiore è anch'essa in acciaio inox, mentre la piastra di cottura è costruita in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, studiato per distribuire il calore in modo uniforme su tutta la superficie.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento è progettata per limitare le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in modo efficiente. Questo permette di mantenere costante la temperatura anche durante cicli di cottura continui, riducendo i tempi di attesa tra una

preparazione e l'altra. Inoltre, la finitura satinata facilita le operazioni di pulizia a fine servizio.

Il sistema di regolazione termostatica consente di impostare la temperatura desiderata in modo preciso, mantenendola stabile durante l'utilizzo. La presenza di valvola di sicurezza e termocoppia contribuisce a garantire un funzionamento controllato e sicuro. L'accensione piezoelettrica della fiamma rende l'avvio rapido e pratico.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura un'elevata uniformità nel riscaldamento della piastra, evitando sbalzi termici e consentendo una doratura omogenea su tutta la superficie della piadina.

Specifiche tecniche

- Capacità operativa fino a 8 piadine contemporaneamente, ideale per produzioni medio-alte.
- Struttura esterna e vano inferiore a giorno completamente in acciaio inox, progettati per ambienti professionali.
- Piana superiore in acciaio inox abbinata a piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- Superficie di cottura cromata satinata ad alto rendimento, pensata per ridurre le dispersioni termiche e migliorare l'efficienza energetica.
- Regolazione della temperatura a regime per mantenere costante il livello di calore durante tutto il servizio.
- Sistema termostatico con valvola di sicurezza e termocoppia integrata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori per una distribuzione uniforme del calore.
- Accensione piezoelettrica per un avvio semplice e immediato.
- Alimentazione trifase 400 V.
- Potenza elettrica complessiva di 9 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 85 cm.
- Dimensioni di ingombro totali: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE8 su vano inox a giorno rappresenta una soluzione professionale pensata per chi necessita di continuità produttiva e controllo preciso della cottura. L'elevata conducibilità della piastra, unita al sistema di regolazione termostatica, consente di ottenere piadine cotte in modo uniforme, con doratura omogenea e tempi ottimizzati.

La configurazione a giorno rende la postazione di lavoro più funzionale e accessibile, migliorando l'organizzazione degli spazi. È la scelta ideale per piadinerie, chioschi e laboratori gastronomici che cercano affidabilità, robustezza e facilità di manutenzione in un'unica soluzione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

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