

SKU: 2980388

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica su vano inox CPE6 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuociapiada Elettrico PL Modello CPE6 su vano con ante - Capacità 6 piadine

Il cuociapiada elettrico PL modello CPE6 su vano inox con ante è progettato per la cottura professionale di fino a 6 piadine contemporaneamente. Perfetto per piadinerie, gastronomie e cucine professionali con spazi medio-piccoli, unisce compattezza, praticità e affidabilità in un'unica soluzione.

La struttura su vano a giorno con ante in acciaio inox consente di sfruttare lo spazio sottostante per riporre utensili o ingredienti, mantenendo ordinato il banco di lavoro e facilitando l'organizzazione durante il servizio.

Caratteristiche principali

La struttura esterna è completamente in acciaio inox, resistente alla corrosione e semplice da pulire. La piana superiore in acciaio inox e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono un riscaldamento uniforme su tutta la superficie di lavoro.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni termiche per irraggiamento e permette un accumulo di calore più efficiente, assicurando una cottura costante delle piadine e tempi rapidi di preparazione. La superficie satinata facilita inoltre la pulizia quotidiana, rendendo

l'apparecchio estremamente pratico.

Il sistema di regolazione termostatica della temperatura permette di impostare e mantenere costante il livello di calore desiderato, mentre la valvola di sicurezza e la termocoppia garantiscono un funzionamento sicuro e controllato. L'accensione piezoelettrica della fiamma rende l'avvio semplice e immediato.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura uniformità di cottura lungo tutta la piastra, evitando zone fredde e consentendo una doratura omogenea delle piadine.

Specifiche tecniche

- Capacità di cottura fino a 6 piadine contemporaneamente, ideale per volumi di produzione medio.
- Struttura esterna e vano inferiore a giorno con ante in acciaio inox, robusta e igienica.
- Piana di lavoro e piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per calore uniforme.
- Superficie di cottura cromata satinata ad alto rendimento per ridurre dispersioni termiche e facilitare pulizia.
- Regolazione temperatura a regime per un calore costante durante il servizio.
- Termostato con valvola di sicurezza e termocoppia integrata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori per uniformità della cottura.
- Accensione piezoelettrica rapida e pratica.
- Alimentazione trifase 400 V.
- Potenza elettrica totale: 6 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 85 cm.
- Dimensioni ingombro complessive: L 95 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE6 su vano inox con ante è la scelta ideale per chi cerca affidabilità e praticità in un modello compatto. La combinazione di piastra ad alta conducibilità, termostato regolabile e bruciatore autostabilizzante garantisce piadine cotte in modo uniforme e tempi di preparazione ridotti.

Il vano inferiore a giorno con ante offre funzionalità aggiuntiva per riporre utensili o ingredienti, migliorando l'organizzazione dello spazio in cucina o nel punto vendita. Perfetto per piadinerie, laboratori gastronomici e attività di ristorazione veloce che richiedono robustezza, efficienza e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	96

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73