

SKU: 2980397

Ristosubito

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



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 pensata per garantire una cottura uniforme e rapida di fino a 8 piadine contemporaneamente. Perfetto per piadinerie, gastronomie, chioschi e cucine professionali, unisce efficienza, robustezza e praticità operativa.

Il vano inferiore con ante in acciaio inox offre uno spazio utile per riporre utensili, ingredienti o accessori, mantenendo ordinata l'area di lavoro e consentendo un flusso di lavoro ottimale anche nei momenti di maggiore produzione.

Caratteristiche principali

La struttura esterna e la piana di lavoro sono completamente realizzate in acciaio inox, resistente e facile da pulire, mentre la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura un riscaldamento omogeneo su tutta la superficie.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni di calore per irraggiamento, accumula calore in modo efficiente e permette di mantenere una temperatura costante anche durante cicli di cottura continui. La finitura satinata facilita la pulizia a fine servizio, rendendo il cuocipiada pratico e igienico.

Il sistema di regolazione termostatica consente di impostare la temperatura desiderata con

precisione e mantenerla stabile durante tutto il servizio. La valvola di sicurezza e la termocoppia integrata garantiscono un utilizzo sicuro e controllato. L'accensione piezoelettrica della fiamma consente un avvio semplice e immediato.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura un riscaldamento uniforme della piastra, evitando zone fredde e consentendo una doratura omogenea delle piadine.

Specifiche tecniche

- Capacità di produzione fino a 8 piadine contemporaneamente, ideale per attività con volumi di lavoro medio-alti.
- Struttura esterna e vano inferiore con ante in acciaio inox, resistente e igienica.
- Piana di lavoro e piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per calore uniforme.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, progettata per ridurre dispersioni di calore e facilitare la pulizia.
- Regolazione della temperatura a regime per mantenere calore costante durante il servizio.
- Sistema termostatico 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: 9 kW.
- Dimensioni di ingombro complessive: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE8 su vano con ante rappresenta una scelta professionale per chi cerca affidabilità, efficienza e qualità costante nella cottura. La piastra ad alta conducibilità termica e la regolazione termostatica consentono tempi di preparazione ridotti e piadine cotte uniformemente.

Il vano inferiore con ante permette di organizzare utensili, ingredienti o accessori, migliorando la funzionalità della postazione di lavoro. Perfetto per piadinerie, laboratori gastronomici e attività di ristorazione veloce che richiedono robustezza, continuità produttiva e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

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