

SKU: 2980400

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica in acciaio inox CPE6 Piana al Cromo



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE6 su trespolo - Piana al Cromo 6 piadine

Il cuocipiada elettrico PL modello CPE6 su trespolo con piana al cromo è una soluzione professionale progettata per garantire prestazioni elevate e massima uniformità di cottura. Ideale per piadinerie, chioschi, street food e laboratori gastronomici, consente di cuocere fino a 6 piadine contemporaneamente mantenendo standard qualitativi costanti.

La configurazione su gambe in acciaio inox offre stabilità, facilità di pulizia sotto la macchina e una struttura solida adatta ad ambienti professionali. La struttura esterna è interamente realizzata in acciaio inox, materiale resistente e igienico, perfetto per un utilizzo intensivo.

Caratteristiche principali

La piana al cromo abbinata alla piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica consente una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie. Questo aspetto è fondamentale per ottenere una doratura uniforme della piadina, evitando zone di cottura irregolare.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento è progettata per ridurre le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in modo efficiente. Il risultato è una maggiore stabilità della temperatura anche durante cicli di lavoro continui e una superficie facile da pulire a

fine servizio.

Il sistema di regolazione termostatica permette di impostare con precisione la temperatura desiderata, mantenendola costante durante tutta la fase operativa. La presenza di valvola di sicurezza e termocoppia garantisce un utilizzo controllato e conforme agli standard professionali.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura un riscaldamento uniforme della piastra, mentre l'accensione piezoelettrica rende l'avvio dell'apparecchiatura rapido e pratico.

Specifiche tecniche

- Capacità di produzione fino a 6 piadine contemporaneamente, adatta a ritmi di lavoro medio-intensi.
- Struttura esterna e gambe realizzate in acciaio inox per garantire stabilità e durata nel tempo.
- Piana di cottura al cromo con piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, progettata per ridurre dispersioni termiche e facilitare la pulizia.
- Regolazione della temperatura a regime per mantenere costante il livello di calore durante 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 semplice e immediata.
- Alimentazione monofase 230V / 50-60Hz.
- Potenza elettrica complessiva pari a 6 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 85 cm.
- Dimensioni di ingombro totali: L 95 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico CPE6 su trespolo con piana al cromo è la soluzione ideale per attività che necessitano di affidabilità, precisione e qualità costante nella cottura. L'elevata conducibilità della piastra e la regolazione termostatica permettono di gestire facilmente tempi e temperature, garantendo piadine perfettamente cotte e uniformi.

Grazie alla configurazione su gambe in acciaio inox, l'apparecchiatura risulta stabile, pratica e facilmente integrabile in cucine professionali o punti vendita dedicati alla ristorazione veloce. Una scelta strategica per chi cerca prestazioni professionali, efficienza energetica e semplicità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73