

SKU: 2980401

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica CPE6 Piana al Cromo su mobile inox



Descrizione

Cuociapiada Elettrico PL Modello CPE6 su vano a giorno - Piana al Cromo 6 piadine

Il cuociapiada elettrico PL modello CPE6 su vano a giorno con piana al cromo è progettato per offrire prestazioni professionali elevate nella cottura fino a 6 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, gastronomie e cucine di ristorazione veloce, combina compattezza, praticità e affidabilità in un unico apparecchio.

La configurazione su vano a giorno in acciaio inox permette di sfruttare lo spazio sottostante per riporre utensili o ingredienti, mantenendo ordinata l'area di lavoro e facilitando le operazioni durante il servizio.

Caratteristiche principali

La struttura esterna è completamente realizzata in acciaio inox, materiale resistente, igienico e facile da pulire. La piana superiore in cromo e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono un riscaldamento uniforme e rapido su tutta la superficie.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni termiche per irraggiamento e accumula calore in modo efficiente, assicurando una cottura costante delle piadine anche durante cicli di lavoro intensivi. La superficie satinata semplifica inoltre la pulizia quotidiana, rendendo

l'apparecchio pratico e igienico.

Il sistema di regolazione termostatica permette di impostare e mantenere costante la temperatura desiderata durante tutta la fase operativa. La presenza di valvola di sicurezza e termocoppia garantisce un utilizzo sicuro e controllato. L'accensione piezoelettrica della fiamma consente un avvio rapido e semplice.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra, evitando zone fredde e ottenendo una doratura omogenea delle piadine.

Specifiche tecniche

- Capacità produttiva fino a 6 piadine contemporaneamente, ideale per produzioni medio-intense.
- Struttura esterna e vano a giorno in acciaio inox, robusta e facile da pulire.
- Piana di cottura in cromo con piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per calore uniforme.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento per ridurre dispersioni di calore e facilitare la pulizia.
- Regolazione della temperatura a regime per mantenere il calore costante durante il servizio.
- Termostato con valvola di sicurezza e termocoppia integrata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori per uniformità di cottura.
- Accensione piezoelettrica rapida e semplice.
- Alimentazione monofase 230V / 50-60Hz.
- 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 a giorno con piana al cromo è una soluzione professionale compatta, affidabile e semplice da usare. La piastra ad alta conducibilità termica e la regolazione termostatica assicurano una cottura uniforme e tempi di preparazione ottimizzati.

Il vano a giorno offre praticità e funzionalità aggiuntiva per organizzare utensili o ingredienti, rendendo l'area di lavoro più ordinata e funzionale. Ideale per piadinerie, gastronomie e punti vendita di ristorazione veloce che necessitano di robustezza, efficienza e facilità di manutenzione.

Se vuoi, nel prossimo passaggio

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica

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