

SKU: 2980403

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica CPE6 Piana al Cromo su vano inox



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE6 su vano con ante - Piana al Cromo 6 piadine

Il cuocipiada elettrico PL modello CPE6 su vano con ante e piana al cromo è studiato per garantire una cottura uniforme e professionale fino a 6 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, laboratori gastronomici e cucine professionali, offre compattezza, efficienza e facilità d'uso in un'unica soluzione.

Il vano inferiore con ante in acciaio inox permette di sfruttare lo spazio per riporre utensili, ingredienti o accessori, migliorando l'organizzazione della postazione e ottimizzando i tempi di lavoro durante il servizio.

Caratteristiche principali

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

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni di calore per irraggiamento, accumula calore in modo efficiente e assicura una cottura uniforme delle piadine anche durante cicli di lavoro intensivi. La superficie satinata semplifica le operazioni di pulizia quotidiane, rendendo

l'apparecchio pratico e igienico.

Il sistema di regolazione termostatica consente di impostare con precisione la temperatura desiderata e mantenerla stabile durante tutta la cottura. La valvola di sicurezza e la termocoppia garantiscono un funzionamento sicuro, mentre l'accensione piezoelettrica permette 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 permettendo una doratura perfetta delle piadine.

Specifiche tecniche

- Capacità di cottura fino a 6 piadine contemporaneamente, ideale per produzioni medio-intense.
- Struttura esterna e vano inferiore con ante in acciaio inox, robusta e facile da pulire.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica con piana al cromo satinata ad alto rendimento.
- Regolazione della temperatura a regime per mantenere calore costante durante tutto il servizio.
- Termostato con valvola di sicurezza e termocoppia integrata per un utilizzo sicuro.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori per uniformità della cottura.
- Accensione piezoelettrica semplice e rapida.
- Alimentazione monofase 230V / 50-60Hz.
- Potenza elettrica totale: 6 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 85 cm.
- Dimensioni di ingombro complessive: L 95 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico PL CPE6 su vano con ante con piana al cromo è la soluzione ideale per chi cerca affidabilità, qualità costante e praticità in un apparecchio compatto. La piastra ad alta conducibilità termica e la regolazione termostatica garantiscono piadine cotte uniformemente con tempi di preparazione ottimizzati.

Il vano inferiore con ante offre funzionalità aggiuntiva per riporre utensili o ingredienti, migliorando l'organizzazione della postazione di lavoro. Perfetto per piadinerie, laboratori gastronomici e punti vendita di ristorazione veloce che necessitano di robustezza, continuità produttiva e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	96

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