

SKU: 2980548

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica in acciaio inox CPE8 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE8 su trespolo - Piana al Cromo 8 piadine

Il cuocipiada elettrico PL modello CPE8 su trespolo con piana al cromo è progettato per offrire prestazioni professionali elevate nella cottura di fino a 8 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, chioschi, laboratori gastronomici e cucine professionali, combina efficienza, solidità e praticità operativa in un design compatto.

La configurazione su trespolo con gambe in acciaio inox garantisce stabilità, consente di posizionare l'apparecchio a un'altezza ergonomica e rende agevoli le operazioni di pulizia sotto la macchina, aumentando la funzionalità della postazione di lavoro.

Caratteristiche principali

La struttura esterna e le gambe sono realizzate in acciaio inox, materiale resistente alla corrosione e facile da pulire. La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, con superficie in cromo satinato, garantisce un riscaldamento uniforme e costante su tutta la superficie di lavoro.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni termiche 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, rendendo il cuocipiada pratico e igienico.

Il sistema di regolazione termostatica consente di impostare la temperatura desiderata e mantenerla stabile durante l'intero ciclo di cottura. La valvola di sicurezza e la termocoppia integrata garantiscono un utilizzo sicuro e affidabile. L'accensione piezoelettrica permette un avvio rapido e senza complicazioni.

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

Specifiche tecniche

- Capacità di cottura fino a 8 piadine contemporaneamente, ideale per produzioni medio-alte.
- Struttura esterna e gambe in acciaio inox per stabilità e durata nel tempo.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica con superficie in cromo satinato 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 rapida e pratica.
- Alimentazione trifase 400 V.
- Potenza elettrica totale: 9 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 85 cm.
- Dimensioni di ingombro complessive: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico PL CPE8 su trespolo con piana al cromo è ideale per chi cerca affidabilità, efficienza e qualità costante nella cottura. La piastra ad alta conducibilità termica e la regolazione termostatica assicurano piadine cotte uniformemente con tempi ottimizzati.

La configurazione su trespolo con gambe in acciaio inox migliora l'ergonomia e la funzionalità della postazione di lavoro, rendendo l'apparecchio 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
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73