

SKU: 2980550

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica top CPE8 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada Elettrico Top PL Modello CPE8 - Piana al Cromo 8 piadine

Il cuocipiada elettrico Top PL modello CPE8 con piana al cromo è progettato per garantire prestazioni elevate nella cottura professionale di fino a 8 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, chioschi, laboratori gastronomici e cucine professionali, questo modello combina efficienza, robustezza e semplicità operativa in uno spazio compatto.

La configurazione "top" permette di collocare il cuocipiada su qualsiasi piano di lavoro o banco, offrendo una soluzione versatile e pratica per punti vendita con spazi ridotti senza rinunciare alla capacità di produzione.

Caratteristiche principali

La struttura esterna è completamente realizzata in acciaio inox, resistente alla corrosione e facile da pulire. La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica e la superficie in cromo satinato assicurano un riscaldamento uniforme e costante su tutta la superficie di lavoro.

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni di calore per irraggiamento e permette un accumulo termico efficiente, garantendo una cottura uniforme delle piadine anche durante periodi di utilizzo intenso. 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 tutto il ciclo di cottura. La valvola di sicurezza e la termocoppia integrata assicurano un funzionamento sicuro e affidabile. L'accensione piezoelettrica della fiamma permette un avvio rapido e semplice.

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

delle piadine.

Specifiche tecniche

- Capacità di cottura fino a 8 piadine contemporaneamente, ideale per volumi di lavoro medio-alti.
- Struttura esterna in acciaio inox, robusta e resistente alla corrosione.
- 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 costante il calore 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 trifase 400 V.
- Potenza elettrica totale: 9 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 38 cm.
- Dimensioni di ingombro complessive: L 125 x P 73 x H 49 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico Top PL CPE8 con piana al cromo è la scelta ideale per chi cerca efficienza, qualità costante e praticità in uno spazio compatto. La piastra ad alta conducibilità termica e la regolazione termostatica assicurano piadine cotte uniformemente con tempi ottimizzati.

Grazie alla configurazione “top”, l'apparecchio può essere posizionato su qualsiasi banco di lavoro, migliorando la versatilità della postazione e rendendolo perfetto per piadinerie, chioschi e laboratori gastronomici che necessitano di affidabilità, continuità produttiva e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	49
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73