

SKU: 2980557

Ristosubito

Piastra per piadine elettrica CPE8 Piana al cromo su vano inox



Descrizione

Cuocipiada Elettrico PL Modello CPE8 su vano con ante - Piana al Cromo 8 piadine

Il cuocipiada elettrico PL modello CPE8 su vano con ante con piana al cromo è studiato per garantire una cottura professionale e uniforme di fino a 8 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, gastronomie e cucine professionali, questo modello combina solidità, praticità e prestazioni elevate in un unico apparecchio compatto.

Il vano inferiore con ante in acciaio inox consente di riporre utensili, ingredienti o accessori, ottimizzando lo spazio di lavoro e mantenendo la postazione ordinata anche nei momenti di maggiore produzione.

Caratteristiche principali

La struttura esterna e il vano con ante sono realizzati in acciaio inox, resistente alla corrosione e semplice 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 di calore per irraggiamento, accumula calore in modo efficiente e assicura una cottura omogenea delle piadine anche durante cicli di lavoro intensivi. La superficie satinata facilita le operazioni di pulizia quotidiane, rendendo

l'apparecchio pratico e igienico.

Il sistema di regolazione termostatica permette di impostare con precisione la temperatura desiderata e mantenerla stabile durante tutto il ciclo di cottura. La valvola di sicurezza e la termocoppia integrata assicurano un utilizzo sicuro, mentre l'accensione piezoelettrica garantisce 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 8 piadine contemporaneamente, ideale per produzioni medio-alte.
- Struttura esterna e vano inferiore con ante in acciaio inox, robusta e igienica.
- 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 di ingombro complessive: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada elettrico PL CPE8 su vano con ante con piastra al cromo è la scelta 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 di preparazione ottimizzati.

Il vano inferiore con ante permette di organizzare utensili, ingredienti o accessori, migliorando la funzionalità della postazione di lavoro. Perfetto per piadinerie, gastronomie e punti vendita di ristorazione veloce che richiedono robustezza, continuità produttiva e facilità di manutenzione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	Elettrica
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73