

SKU: 2980348

Ristosubito

Piastra per piadine a gas su mobile inox CP6 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP6 Piana in Acciaio Inox Su Vano Inox a Giorno

Il cuocipiada a gas PL Modello CP6 su vano inox a giorno con piastra in acciaio inox consente di cuocere fino a 6 piadine contemporaneamente, garantendo calore uniforme e tempi di cottura rapidi. La struttura esterna in acciaio inox assicura resistenza, durata e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica permette una cottura ottimale e costante.

La piastra cromata satinata offre alto rendimento grazie alle minori dispersioni per irraggiamento e semplifica le operazioni di pulizia, rendendo il CP6 un cuocipiada professionale affidabile e pratico.

Caratteristiche principali

Il CP6 dispone di regolazione della temperatura a regime per mantenere il calore costante durante l'utilizzo. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia assicura massima sicurezza operativa. L'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori garantisce un riscaldamento uniforme della piastra.

Specifiche tecniche

- Modello: CP6, su vano inox a giorno con piana in acciaio inox.
- Capacità: fino a 6 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, cromata satinata ad alto rendimento e facile da pulire.
- Regolazione temperatura a regime.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia.
- Accensione piezoelettrica.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per calore uniforme.
- Alimentazione: GPL o Metano.
- Potenza termica: 11 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 95 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada CP6 su vano inox a giorno con piana in acciaio inox combina praticità, capacità e uniformità di cottura. La piastra ad alta conducibilità termica permette di ottenere piadine perfettamente cotte in tempi rapidi. Ideale per locali professionali come pizzerie e rosticcerie, offre sicurezza e facilità d'uso grazie alla regolazione termostatica, all'accensione piezoelettrica e al bruciatore autostabilizzante.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73