

SKU: 2980354

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP6 Piana in Ferro Su Vano Inox con Ante

Il cuocipiada a gas PL Modello CP6 su vano inox con ante con piana in ferro consente di cuocere fino a 6 piadine contemporaneamente, assicurando calore uniforme e tempi di cottura ottimali. La struttura esterna in acciaio inox garantisce resistenza, durata e facilità di pulizia, mentre la piastra in ferro ad alta conducibilità termica permette una cottura più uniforme rispetto all'acciaio inox.

La piastra cromata satinata offre alto rendimento grazie alle minori dispersioni per irraggiamento e facilita 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 con ante con piana in ferro.
- Capacità: fino a 6 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piastra in ferro 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 con ante e piana in ferro combina praticità, capacità e uniformità di cottura. La piastra in ferro ad alta conducibilità termica garantisce 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