

SKU: 2980381

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP10 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP10 - Piana in Acciaio Inox per 10 Piadine

La cuocipiada a gas top PL CP10 con piana in acciaio inox è ideale per ristorazione professionale e locali con alta richiesta di piadine. La capacità di cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente permette di ottimizzare tempi e servizio.

La struttura esterna completamente in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e facilità di pulizia, mentre la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura calore uniforme e costante.

Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica

La piastra cromata satinata riduce al minimo le dispersioni per irraggiamento e accumula calore in maniera efficiente. Questo consente di mantenere una temperatura costante durante tutta la preparazione, garantendo una cottura uniforme delle piadine.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas top PL con capacità fino a 10 piadine per ciclo.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per cottura uniforme.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per riscaldamento uniforme.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle esigenze di cottura.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia per maggiore sicurezza.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per un avvio rapido e pratico.
- Alimentazione GPL o Metano.
- Potenza termica 16.5 kW per cottura professionale intensa.

- Dimensioni piano di cottura: 150 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 151 x 73 x 44 cm (L x P x H).

Vantaggi e utilizzo

La PL CP10 in acciaio inox combina prestazioni elevate e facilità di utilizzo. Il bruciatore autostabilizzante garantisce uniformità nella cottura, mentre la regolazione termostatica consente un controllo preciso della temperatura, ottimizzando tempi e qualità del servizio.

Perfetta per locali con alto flusso di clientela, questa cuocipiada offre solidità, affidabilità e risultati costanti nella preparazione delle piadine.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	73