

SKU: 2980390

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP10 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP10 su gambe

Il cuocipiada a gas PL Modello CP10 su gambe in acciaio inox è progettato per la cottura professionale di fino a 10 piadine contemporaneamente, garantendo performance elevate e uniformità di cottura anche nei momenti di maggiore affluenza. La struttura completamente in acciaio inox e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano resistenza, igiene e facilità di pulizia.

La configurazione su gambe stabili permette di collocare il cuocipiada in qualsiasi ambiente operativo, assicurando praticità e sicurezza durante l'utilizzo. La piastra cromata satinata garantisce un alto rendimento termico, limitando le dispersioni per irraggiamento e accumulando calore per una cottura uniforme.

Caratteristiche principali

Il modello CP10 è dotato di piastra ad alto rendimento che favorisce la distribuzione omogenea del calore, ottimizzando tempi e qualità di cottura. La regolazione della temperatura a regime permette di impostare facilmente il calore desiderato, mentre il sistema termostatico con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce un utilizzo sicuro in ambito professionale.

L'accensione piezoelettrica consente un avvio rapido e immediato della fiamma. Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura una temperatura uniforme su tutta la superficie della piastra, garantendo risultati costanti anche con un elevato numero di piadine.

Specifiche tecniche

- Modello: CP10 su gambe.
- Capacità: fino a 10 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna e gambe in acciaio inox.
- Piana superiore in acciaio inox con piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- Piastra 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: 16.5 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 150 x P 60 x H 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 151 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada professionale CP10 su gambe è la soluzione ideale per attività ad alta produttività come piadinerie, ristoranti e street food. La capacità di cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente, unita alla piastra ad alto rendimento, consente di mantenere una qualità costante anche durante i picchi di lavoro.

La struttura in acciaio inox garantisce durata e igiene, mentre il bruciatore autostabilizzante e la regolazione termostatica assicurano una cottura uniforme e controllata. La configurazione su gambe facilita il posizionamento e l'accessibilità, rendendo il CP10 una scelta completa, sicura e performante per ogni ambiente professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	73