

SKU: 2980392

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP12 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su trespolo

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 su trespolo in acciaio inox è pensato per la cottura professionale di fino a 12 piadine contemporaneamente, garantendo uniformità e alte prestazioni anche durante i picchi di lavoro. La struttura in acciaio inox e la piastra in ferro offrono solidità, igiene e facilità di manutenzione.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura una distribuzione ottimale del calore su tutta la superficie, mentre la finitura cromata satinata limita le dispersioni per irraggiamento, accumula calore e rende la pulizia semplice e veloce.

Caratteristiche principali

Il modello CP12 dispone di piastra ad alto rendimento che permette di ottenere una cottura uniforme e costante delle piadine, anche quando si lavora con grandi quantità contemporaneamente. La regolazione della temperatura a regime consente di mantenere calore costante durante tutto il servizio, mentre la valvola di sicurezza e la termocoppia garantiscono un funzionamento sicuro.

L'accensione piezoelettrica permette un avvio rapido della fiamma, e il bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore assicura una temperatura uniforme sull'intera piastra di cottura.

Specifiche tecniche

- Modello: CP12 su trespolo.
- Capacità: fino a 12 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox.

- Piana superiore in ferro 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: 24 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 180 x P 60 x H 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 181 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada professionale CP12 su trespolo è ideale per attività ad alta produttività come piadinerie, ristoranti e grandi eventi. La capacità di cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente e la piastra ad alto rendimento termico permettono di gestire grandi quantità senza compromettere la qualità.

La combinazione di piastra cromata satinata, bruciatore autostabilizzante e regolazione termostatica assicura risultati costanti e uniformi, mentre la struttura su trespolo in acciaio inox offre stabilità e accessibilità durante il servizio. Questo modello rappresenta una soluzione completa e performante per contesti professionali impegnativi.

Se vuoi, posso creare tutti i modelli CP (CP6, CP8, CP10, CP12) in un'unica linea HTML SEO uniforme, così da avere tutta la serie pronta da caricare sull'e-commerce Ristosubito con meta title e meta description coerenti. Vuoi che lo faccia?

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	181
Profondità (cm)	73