

SKU: 2980394

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP12 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a gas top PL Modello CP12

Il cuocipiada a gas top PL Modello CP12 con piana in acciaio inox è progettato per la cottura professionale di fino a 12 piadine contemporaneamente. La struttura completamente in acciaio inox e la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono solidità, igiene e facilità di manutenzione.

La piastra cromata satinata riduce le dispersioni per irraggiamento, accumula calore in maniera uniforme e semplifica le operazioni di pulizia, assicurando sempre una cottura costante e risultati professionali.

Caratteristiche principali

Il modello CP12 top dispone di regolazione della temperatura a regime, permettendo di mantenere il calore stabile durante tutto il servizio. Il termostato con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce un utilizzo sicuro anche in contesti di lavoro intensivi.

L'accensione piezoelettrica consente di avviare rapidamente la fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra, per una cottura omogenea delle piadine.

Specifiche tecniche

- Modello: CP12 top.
- Capacità: fino a 12 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox con piana in acciaio inox.
- 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 33 cm.
- Dimensioni ingombro: L 181 x P 73 x H 44 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada CP12 top è ideale per ambienti professionali con elevata produzione, grazie alla capacità di cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico garantisce tempi ridotti e uniformità di cottura, aumentando l'efficienza in cucina.

La combinazione di piana in acciaio inox, bruciatore autostabilizzante e regolazione termostatica rende il CP12 top una soluzione sicura, performante e duratura per piadinerie, ristoranti e punti vendita professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	181
Profondità (cm)	73