

SKU: 2980395

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP12 Piana in ferro su mobile inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano a giorno

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 con piastra in ferro su vano inox a giorno è progettato per la cottura professionale fino a 12 piadine contemporaneamente. La struttura in acciaio inox e la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questo modello ideale per ambienti professionali ad alto volume di produzione.

La piastra cromata satinata ottimizza l'accumulo di calore e limita le dispersioni per irraggiamento, garantendo una cottura uniforme e risultati costanti in ogni sessione.

Caratteristiche principali

Il modello CP12 su vano a giorno dispone di regolazione della temperatura a regime, per mantenere il calore costante durante tutto il servizio. Il sistema termostatico con valvola di sicurezza e termocoppia offre un utilizzo sicuro e affidabile anche in contesti intensivi.

L'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie della piastra, assicurando una cottura omogenea delle piadine.

Specifiche tecniche

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

- 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 CP12 su vano a giorno è perfetto per ambienti professionali con elevata produzione, grazie alla capacità di cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico assicura uniformità di cottura e tempi ridotti, aumentando l'efficienza della cucina.

La combinazione tra piana in ferro, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e vano a giorno rende il CP12 una soluzione completa, sicura e altamente performante per piadinerie, ristoranti e punti vendita che richiedono attrezzature professionali durevoli e affidabili.

Scheda Tecnica

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