

SKU: 2980398

Ristosubito

Piastra per piadine a gas su vano inox CP10 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP10 su vano con ante

Il cuocipiada a gas PL Modello CP10 con piana in ferro su vano inox con ante è progettato per la cottura professionale fino a 10 piadine contemporaneamente, combinando robustezza, igiene e alte prestazioni. La struttura in acciaio inox e la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano durata e facilità di manutenzione.

La piastra cromata satinata riduce le dispersioni per irraggiamento e accumula calore in modo uniforme, garantendo una cottura costante e semplificando le operazioni di pulizia quotidiane.

Caratteristiche principali

Il modello CP10 su vano con ante dispone di regolazione della temperatura a regime, che permette di mantenere calore costante durante il servizio. Il sistema termostatico con valvola di sicurezza e termocoppia offre un utilizzo sicuro e affidabile anche in contesti professionali intensi.

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

Specifiche tecniche

- Modello: CP10 su vano con ante.
- Capacità: fino a 10 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox con vano inox e ante.

- 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: 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 CP10 su vano con ante è ideale per ambienti professionali con elevata produzione, grazie alla capacità di cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico assicura uniformità di cottura e tempi ridotti, migliorando l'efficienza in cucina.

La combinazione tra piana in ferro, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e vano con ante rende il CP10 una soluzione completa, sicura e altamente performante per piadinerie, ristoranti e punti vendita che necessitano di attrezzature professionali affidabili e durature.

Scheda Tecnica

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