

SKU: 2980402

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP8 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a gas top PL Modello CP8

Il cuocipiada a gas top PL Modello CP8 con piana al cromo è ideale per la cottura professionale di fino a 8 piadine contemporaneamente, garantendo uniformità e alta efficienza anche in spazi ridotti. La struttura in acciaio inox e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano durata, igiene e facilità di pulizia.

La piastra cromata satinata ottimizza l'accumulo di calore e riduce le dispersioni termiche, garantendo una cottura costante e uniforme, rendendo semplice anche la manutenzione quotidiana.

Caratteristiche principali

Il modello CP8 top dispone di regolazione della temperatura a regime, per mantenere costante il calore durante il servizio. La regolazione termostatica è dotata di valvola di sicurezza e termocoppia, assicurando un utilizzo sicuro in contesti professionali.

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

Specifiche tecniche

- Modello: CP8 top.
- Capacità: fino a 8 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piana superiore al cromo 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: 13.4 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 33 cm.
- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 44 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada top CP8 è perfetto per ambienti professionali con spazi ridotti, grazie all'ingombro contenuto e alla capacità di cuocere fino a 8 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento e la struttura in acciaio inox garantiscono risultati uniformi e massima igiene.

L'accensione piezoelettrica e il bruciatore autostabilizzante assicurano una cottura rapida e costante, rendendo il CP8 top una soluzione affidabile e performante per piadinerie, bar e punti vendita che necessitano di attrezzature compatte ma professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73