

SKU: 2980545

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP8 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a gas top PL Modello CP8 su trespolo

Il cuocipiada a gas top PL Modello CP8 con piana al cromo su trespolo in acciaio inox è progettato per la cottura professionale di fino a 8 piadine contemporaneamente. La struttura in acciaio inox e la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono solidità, igiene e facilità di pulizia.

La piastra cromata satinata ottimizza l'accumulo di calore, riduce le dispersioni per irraggiamento e semplifica le operazioni di pulizia, garantendo sempre una cottura uniforme e risultati professionali.

Caratteristiche principali

Il modello CP8 top su trespolo 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 offre 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, garantendo una cottura omogenea delle piadine.

Specifiche tecniche

- Modello: CP8 top su trespolo.

- Capacità: fino a 8 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox con piana al cromo e gambe 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, GPL Kg/h 1,25.
- Potenza termica: 13.4 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada CP8 top su trespolo è ideale per ambienti professionali con produzione media, grazie alla capacità di cuocere fino a 8 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico assicura uniformità di cottura e tempi ridotti, aumentando l'efficienza in cucina.

La combinazione tra piana al cromo, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e struttura su trespolo in acciaio inox rende il CP8 top una soluzione professionale, sicura e duratura per piadinerie, ristoranti e punti vendita.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73