

SKU: 2980546

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano inox a giorno con piastra in acciaio inox

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano inox a giorno è progettato per cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente, ideale per ristoranti e punti vendita con produzione intensa. La struttura in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura una cottura uniforme e professionale.

La piastra cromata satinata accumula calore, riduce le dispersioni termiche e rende più semplici le operazioni di manutenzione, offrendo sempre risultati ottimali.

Caratteristiche principali

Il modello CP12 su vano inox a giorno dispone di regolazione della temperatura a regime, per mantenere costante il calore durante tutto il servizio. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce sicurezza e affidabilità nell'utilizzo quotidiano.

L'accensione piezoelettrica consente di avviare la fiamma rapidamente, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori assicura un riscaldamento uniforme su tutta la superficie della piastra, per una cottura perfetta delle piadine.

Specifiche tecniche

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

- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, 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 inox a giorno è perfetto per ambienti professionali con alta produzione di piadine. La piastra ad alta conducibilità termica garantisce una cottura uniforme, tempi rapidi e ottimi risultati, mentre la struttura inox offre durabilità e facilità di pulizia.

L'abbinamento di bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e accensione piezoelettrica rende questo modello sicuro, pratico e affidabile, ideale per ristoranti, chioschi e punti vendita intensivi.

Scheda Tecnica

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