

SKU: 2980547

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP8 Piana al cromo su mobile inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP8 su vano a giorno

Il cuocipiada a gas PL Modello CP8 con piastra al cromo su vano inox a giorno è pensato per la cottura professionale di fino a 8 piadine contemporaneamente. La struttura interamente in acciaio inox e la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono durata, igiene e semplicità nelle operazioni di pulizia.

La piastra cromata satinata riduce le dispersioni per irraggiamento, accumula calore in modo uniforme e semplifica le operazioni di manutenzione, assicurando sempre una cottura omogenea e risultati professionali.

Caratteristiche principali

Il modello CP8 su vano a giorno è dotato di regolazione della temperatura a regime, per mantenere il calore stabile durante tutto il servizio. La valvola di sicurezza con termocoppia garantisce un utilizzo sicuro anche in contesti di lavoro intensivi.

L'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la piastra, per una cottura costante delle piadine.

Specifiche tecniche

- Modello: CP8 su vano a giorno.
- Capacità: fino a 8 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox con piana al cromo su vano inox a giorno.
- 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 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada CP8 su vano a giorno è ideale per ambienti professionali con produzione media, consentendo di cuocere fino a 8 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico garantisce uniformità di cottura e tempi ridotti, aumentando l'efficienza in cucina.

La combinazione tra piana al cromo, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e struttura su vano inox a giorno rende il CP8 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