

SKU: 2980549

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP10 su vano inox con ante

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

La piastra cromata satinata ad alto rendimento accumula calore in modo uniforme, riduce le dispersioni termiche e semplifica le operazioni di manutenzione, garantendo sempre una cottura uniforme e risultati professionali.

Caratteristiche principali

Il modello CP10 su vano inox con ante dispone di regolazione della temperatura a regime, mantenendo il calore stabile durante tutto il servizio. La valvola di sicurezza con termocoppia garantisce un utilizzo sicuro anche in contesti professionali 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 perfetta delle piadine.

Specifiche tecniche

- Modello: CP10 su vano inox con ante.
- Capacità: fino a 10 piadine contemporaneamente.

- Struttura esterna in acciaio inox con piana 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.
- 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 inox con ante è ideale per ambienti professionali con produzione media-alta, permettendo di cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico garantisce uniformità di cottura e tempi ridotti, aumentando l'efficienza in cucina.

La combinazione tra piana in acciaio inox, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e vano inox con ante rende il CP10 una soluzione professionale, sicura e duratura per piadinerie, ristoranti e punti vendita.

Scheda Tecnica

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