

SKU: 2980551

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su trespole con piana in acciaio inox

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 con piana in acciaio inox su trespole è progettato per cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente in ambito professionale. La struttura in acciaio inox garantisce solidità, igiene e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale FE510 assicura una conducibilità termica superiore rispetto all'acciaio inox tradizionale, per una cottura uniforme e precisa.

La piastra cromata satinata da 10 mm accumula calore, riduce le dispersioni per irraggiamento e facilita le operazioni di manutenzione, garantendo sempre risultati ottimali e uniformi.

Caratteristiche principali

Il modello CP12 su trespole offre regolazione della temperatura a regime, per mantenere il calore costante durante tutto il servizio. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia assicura un utilizzo sicuro anche nei contesti più intensivi.

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

Specifiche tecniche

- Modello: CP12 su trespole con piana in acciaio inox.
- Capacità: fino a 12 piadine contemporaneamente.

- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piastra in acciaio speciale FE510 da 10 mm, 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 trespolo è ideale per punti vendita e ristoranti ad alta produzione, grazie alla possibilità di cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente. La piastra FE510 ad alto spessore e rendimento termico garantisce uniformità di cottura, tempi rapidi e risultati professionali.

La combinazione di piana in acciaio inox, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e struttura su trespolo rende questo modello sicuro, duraturo e facile da usare, ideale per ambienti professionali intensivi.

Scheda Tecnica

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