

SKU: 2980552

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP12 Piana in ferro su vano inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano inox con ante

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 con piana in ferro su vano inox con ante è progettato per la cottura professionale di fino a 12 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 accumula calore in modo uniforme, riduce le dispersioni per irraggiamento e semplifica le operazioni di manutenzione, assicurando sempre una cottura omogenea e professionale.

Caratteristiche principali

Il modello CP12 su vano inox con ante dispone di regolazione della temperatura a regime, mantenendo il calore costante durante il servizio. Il termostato con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce un utilizzo sicuro anche in contesti professionali intensivi.

L'accensione piezoelettrica consente 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 risultati sempre perfetti.

Specifiche tecniche

- Modello: CP12 su vano inox con ante.
- Capacità: fino a 12 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox con piana in ferro.

- 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: 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 con ante è ideale per ambienti professionali con elevata produzione, consentendo di cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente. La piastra ad alto rendimento termico assicura uniformità di cottura e tempi ridotti, aumentando l'efficienza in cucina.

La combinazione tra piastra in ferro, bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e vano inox con ante rende il CP12 una soluzione professionale, sicura e duratura per piadinerie, ristoranti e punti vendita.

Scheda Tecnica

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