

SKU: 2980554

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP8 su vano inox con ante con piastra al cromo

Il cuocipiada a gas PL Modello CP8 su vano con ante è progettato per cuocere fino a 8 piadine in modo uniforme e professionale, ideale per ristoranti, chioschi e punti vendita di piccola-media capacità. La struttura in acciaio inox garantisce resistenza e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura risultati costanti e cottura uniforme.

La piastra cromata satinata accumula calore riducendo le dispersioni termiche e semplificando le operazioni di pulizia, rendendo questo modello estremamente pratico e performante.

Caratteristiche principali

Il CP8 su vano con ante dispone di regolazione della temperatura a regime, mantenendo il calore costante durante l'intero servizio. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia assicura la massima sicurezza operativa.

L'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie della piastra.

Specifiche tecniche

- Modello: CP8 su vano inox con ante con piastra al cromo.
- Capacità: fino a 8 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: 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 con ante combina robustezza, praticità e prestazioni elevate. La piastra ad alta conducibilità termica assicura una cottura uniforme delle piadine, riducendo i tempi di servizio e migliorando la qualità finale del prodotto. La struttura inox con vano a giorno e ante offre spazio pratico per conservare ingredienti o utensili, mantenendo l'ambiente di lavoro ordinato e igienico.

Grazie a bruciatore autostabilizzante, regolazione termostatica e accensione piezoelettrica, questo modello è sicuro, affidabile e facile da utilizzare, perfetto per chi cerca un cuocipiada professionale e versatile.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73