

SKU: 2980555

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano inox con ante

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano inox con ante è ideale per cuocere fino a 12 piadine contemporaneamente, garantendo uniformità e rapidità nella cottura. La struttura in acciaio inox offre durata, stabilità e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura una cottura perfetta e un rendimento energetico elevato.

La piastra cromata satinata riduce le dispersioni per irraggiamento e semplifica le operazioni di pulizia, rendendo il CP12 su vano con ante un prodotto pratico e affidabile per ambienti professionali.

Caratteristiche principali

Il CP12 su vano inox dispone di regolazione della temperatura a regime, mantenendo il calore costante durante l'utilizzo. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce sicurezza, mentre l'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma. Il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori assicura un riscaldamento uniforme della piastra.

Specifiche tecniche

- Modello: CP12 su vano inox con ante.
- Capacità: fino a 12 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: 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 combina capacità elevata, uniformità di cottura e praticità. La piastra ad alta conducibilità termica consente di ottenere piadine perfettamente cotte in tempi rapidi. Ideale per pizzerie, rosticcerie e locali ad alto volume, offre sicurezza e facilità d'uso grazie alla regolazione termostatica, all'accensione piezoelettrica e al bruciatore autostabilizzante.

Scheda Tecnica

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