

SKU: 2980556

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP10 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a gas top PL Modello CP10 con piana al cromo

Il cuocipiada a gas top PL Modello CP10 con piana al cromo è progettato per cuocere fino a 10 piadine in modo rapido e uniforme. La struttura in acciaio inox garantisce resistenza e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura una cottura uniforme e un rendimento ottimale.

La piastra cromata satinata trattiene il calore riducendo le dispersioni per irraggiamento e permette una pulizia semplice e veloce, rendendo il CP10 top un prodotto pratico e professionale.

Caratteristiche principali

Il CP10 top dispone di regolazione della temperatura a regime, mantenendo il calore costante durante l'utilizzo. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce massima sicurezza. L'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori assicura una distribuzione uniforme del calore sulla piastra.

Specifiche tecniche

- Modello: CP10 top con piana al cromo.
- Capacità: fino a 10 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: 16.5 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 150 x P 60 x H 33 cm.
- Dimensioni ingombro: L 151 x P 73 x H 44 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada CP10 top combina velocità, uniformità di cottura e praticità. La piastra ad alta conducibilità termica consente di ottenere piadine ben cotte in tempi ridotti. Il modello top è ideale per ambienti professionali dove è importante ottimizzare lo spazio e gestire un flusso elevato di lavoro.

Grazie al bruciatore autostabilizzante, alla regolazione termostatica e all'accensione piezoelettrica, questo modello garantisce sicurezza, affidabilità e facilità d'uso, rendendolo perfetto per pizzerie, rosticcerie e punti vendita ad alto volume.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	73