

SKU: 2980558

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP10 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP10 su trespolo con piana al cromo

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

La piastra cromata satinata trattiene il calore riducendo le dispersioni per irraggiamento e semplifica le operazioni di pulizia, rendendo il CP10 su trespolo un prodotto affidabile e pratico per ambienti professionali.

Caratteristiche principali

Il CP10 su trespolo 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 durante il funzionamento. L'accensione piezoelettrica permette di avviare la fiamma rapidamente, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori assicura un riscaldamento uniforme della piastra.

Specifiche tecniche

- Modello: CP10 su trespolo 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 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 151 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada CP10 su trespolo combina velocità, uniformità di cottura e praticità. La piastra ad alta conducibilità termica consente di ottenere piadine perfettamente cotte in tempi ridotti. Ideale per pizzerie, rosticcerie e punti vendita ad alto volume, garantisce un flusso di lavoro efficiente e sicuro.

Grazie al bruciatore autostabilizzante, alla regolazione termostatica e all'accensione piezoelettrica, questo modello offre affidabilità, sicurezza e facilità d'uso, rendendolo perfetto per un ambiente professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	73