

SKU: 2980560

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP10 Piana al cromo su vano inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP10 Piana al cromo su vano inox con ante

Il cuocipiada a gas PL Modello CP10 con piana al cromo su vano inox con ante è progettato per cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente, garantendo calore uniforme e tempi di cottura rapidi. La struttura in acciaio inox assicura resistenza, durata e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica permette una cottura ottimale e costante.

La piastra cromata satinata assicura un alto rendimento grazie alla riduzione delle dispersioni per irraggiamento e facilita le operazioni di pulizia, rendendo il CP10 un cuocipiada professionale affidabile e pratico.

Caratteristiche principali

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

Specifiche tecniche

- Modello: CP10, piana al cromo su vano inox con ante.
- 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 con piastra al cromo su vano inox con ante combina grande capacità, uniformità di cottura e praticità. La piastra ad alta conducibilità termica permette di ottenere piadine perfettamente cotte in tempi rapidi. Ideale per pizzerie, rosticcerie e locali professionali, 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)	151
Profondità (cm)	73