

SKU: 2980564

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP12 Piana al cromo su vano inox



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano inox con ante con piastra al cromo

Il cuocipiada a gas PL Modello CP12 su vano con ante è progettato per cuocere fino a 12 piadine in modo uniforme e professionale, ideale per pizzerie, rosticcerie e punti vendita ad alto flusso. La struttura in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura risultati costanti e una cottura uniforme.

La piastra cromata satinata trattiene il calore in modo ottimale, riducendo le dispersioni per irraggiamento e semplificando le operazioni di pulizia, rendendo il modello CP12 estremamente pratico e performante.

Caratteristiche principali

Il CP12 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 massima sicurezza durante l'uso.

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

Specifiche tecniche

- Modello: CP12 su vano inox con ante con piastra al cromo.

- 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 con ante unisce robustezza, praticità e prestazioni elevate. La piastra ad alta conducibilità termica garantisce una cottura uniforme delle piadine, riducendo i tempi di servizio e migliorando la qualità del prodotto finale. Il vano con ante offre spazio pratico per conservare ingredienti o utensili, mantenendo l'ambiente di lavoro ordinato e igienico.

Grazie al bruciatore autostabilizzante, alla regolazione termostatica e all'accensione piezoelettrica, questo modello è sicuro, affidabile e facile da utilizzare, ideale per chi cerca un cuocipiada professionale e versatile in grado di gestire grandi volumi.

Scheda Tecnica

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