



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUOCIPIADINE a GAS con PIASTRA in ACCIAIO, in **versione TOP**, gamma completa con **capacità da 4 a 12 piadine**:

- **struttura esterna in acciaio inox**,
- **piastra di cottura in acciaio speciale** ad alta conducibilità termica,
- **regolazione temperatura a regime**,
- **accensione piezoelettrica della fiamma**,
- bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori in base ai vari modelli, garantendo un'elevata uniformità nel riscaldamento,
- alimentazione a gas o metano,
- disponibile come **optional: termostato digitale con display** per controllo temperatura piastra cottura.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

MODELLI DISPONIBILI

PLC.P.4 TOP



Consegna: da 8 a 15 giorni

Cuocipiadina a gas, versione top con piastra in acciaio per 4 piade

Cuocipiadina a gas su versione top con piastra in acciaio da 600x600 per 4 piadine, potenza termica kw 6,7, dim. esterne mm 650x730x440h

PLC.P.6 TOP



Consegna: da 8 a 15 giorni

Cuocipiadina a gas, versione top con piastra in acciaio per 6 piade

Cuocipiadina a gas su versione top con piano cottura in acciaio da 900x600 per 6 piadine, potenza termica kw 11, dim. esterne mm 950x730x440h

PLC.P.8 TOP



Consegna: da 8 a 15 giorni

Cuocipiadina a gas, versione top con piastra in acciaio per 8 piade

Cuocipiadina a gas su versione top con piano cottura in acciaio da 1200x600 per 8 piadine, potenza termica kw 13,4, dim. esterne mm 1250x730x440h

PLC.P.10 TOP



Consegna: da 8 a 15 giorni

Cuocipiadina a gas, versione top con piastra in acciaio per 10 piade

Cuocipiadina a gas su versione top con piano cottura in acciaio da 1500x600 per 10 piadine, potenza termica kw 16,5, dim. esterne mm 1510x730x440h

PLC.P.12 TOP



Consegna: da 8 a 15 giorni

Cuocipiadina a gas, versione top con piastra in acciaio per 12 piade

Cuocipiadina a gas su versione top con piano cottura in acciaio da 1800x600 per 12 piadine, potenza termica kw 24, dim. esterne mm 1510x730x440h