

SKU: 2980310

## Ristosubito

# Piastra per piadine a gas top PL Modello CP4 Piana in ferro Capacità 4 piadine



## Descrizione

### Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP4 - Piastra Piana in Ferro

#### Piastra professionale per la cottura di 4 piadine

La cuocipiada a gas top PL modello CP4 è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme e rapida di fino a 4 piadine contemporaneamente. Pensata per chioschi, piadinerie, food truck, bar e attività di ristorazione veloce, questa piastra a gas da banco combina robustezza strutturale, alta resa termica e facilità di utilizzo quotidiano.

La struttura esterna è realizzata in acciaio inox, materiale ideale per ambienti professionali grazie alla sua resistenza alla corrosione e alla semplicità di pulizia. Il piano di cottura in ferro, abbinato a una piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, garantisce una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie.

#### Caratteristiche principali

La piastra di cottura cromata satinata assicura un rendimento elevato grazie alla riduzione delle dispersioni per irraggiamento e alla capacità di accumulare calore. Questo si traduce in una temperatura stabile e costante, fondamentale per ottenere una piadina ben cotta, fragrante all'esterno e morbida all'interno.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, è progettato per garantire un riscaldamento uniforme dell'intera superficie di cottura. Questa configurazione permette di evitare zone fredde o surriscaldate, migliorando la qualità del prodotto finale e ottimizzando i tempi di preparazione.

## Specifiche tecniche

- Apparecchiatura da banco (modello top) con capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox, pensata per un utilizzo intensivo in ambito professionale.
- Piano di cottura in ferro abbinato a piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una diffusione uniforme del calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, progettata per accumulare calore e facilitare le operazioni di pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori, studiato per garantire omogeneità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la cottura alle diverse esigenze operative.
- Accensione piezoelettrica integrata, che consente un avvio rapido e sicuro della fiamma.
- Sistema di regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia, per un controllo costante della temperatura e maggiore sicurezza durante l'utilizzo.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano, per adattarsi ai diversi impianti professionali.
- Potenza termica pari a 6,7 kW, adeguata a garantire rapidità di riscaldamento e continuità operativa.
- Dimensioni piano di cottura: 60 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 65 x 73 x 44 cm (L x P x H).

## Vantaggi e utilizzo professionale

La cuocipiada a gas PL CP4 rappresenta una scelta ideale per chi necessita di una piastra affidabile e performante per la preparazione continua di piadine, crescioni e prodotti similari. L'elevata potenza termica, unita alla qualità dei materiali e alla regolazione termostatica con sistemi di sicurezza integrati, consente di lavorare con precisione e continuità anche nelle ore di maggiore affluenza.

Compatta nelle dimensioni ma solida nella costruzione, questa cuocipiada professionale da banco è perfetta per ottimizzare lo spazio operativo senza rinunciare a prestazioni elevate, assicurando risultati costanti e una gestione semplice delle operazioni di cottura.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	73