

SKU: 2980311

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP4 Piana in Acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP4 - Piana in Acciaio Inox

La cuocipiada a gas top PL modello CP4 con piana in acciaio inox è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme e continua di fino a 4 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, chioschi, food truck, bar e laboratori di gastronomia, questa piastra da banco unisce solidità costruttiva, efficienza termica e semplicità operativa.

La struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox garantisce resistenza all'usura e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali nelle cucine professionali. La piana in acciaio inox, combinata con la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, consente una diffusione omogenea del calore su tutta la superficie.

Caratteristiche principali

La superficie di cottura cromata satinata è studiata per offrire un alto rendimento grazie alle minori dispersioni per irraggiamento e alla capacità di accumulare calore. Questo permette di mantenere una temperatura stabile durante il servizio, assicurando una cottura uniforme e risultati costanti.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, favorisce un riscaldamento regolare dell'intera piastra, evitando differenze di temperatura tra le diverse zone di cottura e migliorando l'efficienza complessiva dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale da banco (modello top) con capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.

- Struttura esterna completamente in acciaio inox, pensata per resistere a utilizzi intensivi.
- Piana superiore in acciaio inox con piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, progettata per accumulare calore e facilitare la pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per garantire uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle diverse esigenze di lavorazione.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per un avvio rapido e sicuro.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano, per adattarsi ai differenti impianti professionali.
- Potenza termica pari a 6,7 kW, idonea 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 per la ristorazione professionale

La cuocipiada a gas PL CP4 con piana in acciaio inox rappresenta una soluzione affidabile per tutte le attività che necessitano di una cottura rapida, omogenea e controllata delle piadine. L'elevata potenza termica, il sistema di regolazione con dispositivi di sicurezza integrati e la qualità dei materiali impiegati consentono di lavorare con precisione anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Grazie alle dimensioni compatte e alla configurazione da banco, questa piastra professionale si integra facilmente negli spazi operativi, offrendo prestazioni elevate, sicurezza e facilità di manutenzione nel tempo.

Scheda Tecnica

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