

SKU: 2980312

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP4T Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas su Gambe in Acciaio Inox PL Modello CP4T - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas su gambe PL modello CP4T è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine contemporaneamente. Grazie alla struttura autoportante in acciaio inox con supporto su gambe integrate, questo modello è ideale per laboratori, piadinerie, chioschi e cucine professionali che necessitano di un'attrezzatura stabile, solida e pronta all'uso.

La piana in ferro, abbinata alla piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, assicura una diffusione omogenea del calore su tutta la superficie, garantendo risultati costanti anche durante un utilizzo intensivo.

Caratteristiche principali

La piastra cromata satinata ad alto rendimento è progettata per ridurre le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in modo efficiente. Questo consente di mantenere stabile la temperatura di esercizio, migliorando la qualità della cottura e ottimizzando i consumi.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, permette un riscaldamento uniforme della superficie, evitando zone fredde o eccessivamente calde. La regolazione termostatica della temperatura, integrata con valvola di sicurezza e termocoppia, garantisce controllo preciso e sicurezza operativa durante tutto il servizio.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas con struttura autoportante su gambe in acciaio inox.
- Capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox, resistente e facile da pulire.
- Piana di lavoro in ferro progettata per assicurare stabilità termica.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme del calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, semplice da mantenere e pulire.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per garantire uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle diverse esigenze di cottura.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per un avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica pari a 6,7 kW, adatta a un utilizzo professionale continuativo.
- Dimensioni piano di cottura: 60 x 60 x 85 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 65 x 73 x 96 cm (L x P x H).

Vantaggi per piadinerie e ristorazione professionale

La cuocipiada a gas PL CP4T su gambe rappresenta una scelta ideale per chi desidera un'attrezzatura stabile e indipendente, senza necessità di banco di appoggio dedicato. L'elevata potenza termica, la qualità dei materiali e il sistema di regolazione sicuro permettono di affrontare anche i momenti di maggiore affluenza con prestazioni costanti.

Grazie alla combinazione di piana in ferro, piastra ad alta conducibilità e bruciatore autostabilizzante, questa cuocipiada professionale garantisce uniformità di cottura, efficienza energetica e facilità di manutenzione, risultando perfetta per un utilizzo intensivo nel settore della ristorazione.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	73