

SKU: 2980315

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP6 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP6 - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas top PL modello CP6 è una piastra professionale da banco progettata per la cottura simultanea di fino a 6 piadine. Pensata per piadinerie, chioschi, food truck e cucine professionali ad alta produttività, questa attrezzatura garantisce prestazioni elevate, uniformità di cottura e massima affidabilità durante il servizio.

La struttura esterna in acciaio inox assicura robustezza e facilità di pulizia, mentre la piana in ferro, abbinata alla piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, permette una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di lavoro.

Caratteristiche principali

La superficie di cottura cromata satinata è progettata per offrire un alto rendimento termico grazie alle minori dispersioni per irraggiamento e alla capacità di accumulare calore in modo costante. Questo consente di mantenere stabile la temperatura anche durante cicli di lavoro intensivi, migliorando la qualità della cottura e ottimizzando i tempi di preparazione.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, garantisce un riscaldamento uniforme dell'intera piastra, evitando differenze di temperatura tra le varie zone operative. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate contribuisce a un utilizzo sicuro e controllato dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale da banco (modello top) con capacità fino a 6 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna realizzata in acciaio inox, resistente e adatta a utilizzi intensivi nel settore della ristorazione.

- Piana superiore in ferro progettata per garantire stabilità e resa termica costante.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una diffusione uniforme del calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, studiata per ridurre le dispersioni e facilitare le operazioni di pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per assicurare omogeneità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle diverse esigenze operative.
- 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 11 kW, ideale per garantire rapidità di riscaldamento e continuità di servizio.
- Dimensioni piano di cottura: 90 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 95 x 73 x 44 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione ad alta produttività

Grazie alla maggiore superficie di cottura e alla potenza termica di 11 kW, la cuocipiada a gas PL CP6 è particolarmente indicata per attività con elevato volume di lavoro. La combinazione tra piana in ferro, piastra ad alta conducibilità e bruciatore autostabilizzante permette di ottenere risultati uniformi e ripetibili anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Compatta ma altamente performante, questa cuocipiada professionale rappresenta una soluzione efficiente per ottimizzare tempi di preparazione, qualità del prodotto e gestione dello spazio operativo in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73