

SKU: 2980317

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP4 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas su Vano Inox PL Modello CP4 - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas PL modello CP4 su vano a giorno in acciaio inox è una soluzione professionale completa, progettata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine e per offrire al tempo stesso uno spazio inferiore funzionale per lo stoccaggio operativo. Ideale per piadinerie, chioschi, food truck e laboratori gastronomici, questo modello combina efficienza termica e praticità organizzativa.

La struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia. La piana in ferro, insieme alla piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, assicura una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di lavoro.

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 costante la temperatura durante il servizio, migliorando la qualità della cottura e garantendo risultati uniformi nel tempo.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, favorisce un riscaldamento regolare dell'intera superficie di cottura, evitando differenze termiche tra le varie zone della piastra. La

regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate contribuisce a un utilizzo controllato e sicuro dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas con vano inferiore a giorno in acciaio inox.
- Capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna completamente in acciaio inox, pensata per un utilizzo intensivo.
- Piana superiore in ferro per garantire stabilità e resa termica costante.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme del calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, semplice da pulire e progettata per ridurre le dispersioni.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per assicurare uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle esigenze di lavorazione.
- 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 la ristorazione professionale

La configurazione su vano a giorno rende questa cuocipiada particolarmente pratica negli ambienti di lavoro dove è utile disporre di uno spazio inferiore per utensili, impasti o accessori. La combinazione tra potenza termica, piastra ad alta conducibilità e sistema di regolazione sicuro consente di affrontare anche i momenti di maggiore affluenza mantenendo prestazioni costanti.

Solida, funzionale e progettata per durare nel tempo, la cuocipiada a gas PL CP4 su vano inox rappresenta una soluzione efficiente per ottimizzare spazio, produttività e qualità della cottura in ambito professionale.

Scheda Tecnica

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

Attributo	Valore
Profondità (cm)	73