

SKU: 2980318

## Ristosubito

# Piastra per piadine a gas CP4 Piana e gambe in acciaio inox



## Descrizione

### **Cuocipiada a Gas PL Modello CP4 su Trespolo - Piana in Acciaio Inox**

La cuocipiada a gas PL modello CP4 su trespolo è una piastra professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine, perfetta per piadinerie, chioschi, food truck e cucine professionali. La combinazione tra struttura su gambe in acciaio inox e piana in acciaio inox garantisce stabilità, igiene e praticità operativa.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica permette una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie, mentre la superficie cromata satinata riduce le dispersioni per irraggiamento e facilita le operazioni di pulizia quotidiane.

### **Caratteristiche principali**

La piastra di cottura è progettata per accumulare calore in modo efficiente, mantenendo costante la temperatura anche durante i picchi di lavoro. Questo garantisce una cottura uniforme delle piadine e una qualità del prodotto sempre elevata.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura un riscaldamento regolare

della superficie di cottura, evitando zone fredde o surriscaldate. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrata permette un utilizzo sicuro e controllato della piastra.

## Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas con struttura su gambe in acciaio inox e piana superiore in acciaio inox.
- Capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per uniformità di calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento per ridurre dispersioni e facilitare la pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per garantire omogeneità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle 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 6,7 kW, ideale per uso intensivo professionale.
- 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 trespolo con piana in acciaio inox rende questa cuocipiada stabile, versatile e pronta all'uso, perfetta per spazi operativi ridotti o per chi desidera un'installazione indipendente. L'elevata potenza termica, la piastra ad alta conducibilità e il sistema di regolazione sicuro garantiscono risultati uniformi e affidabili anche nei momenti di maggiore affluenza.

Robusta, igienica e facile da mantenere, la cuocipiada a gas PL CP4 su trespolo rappresenta una soluzione efficiente per ottimizzare tempi di cottura, qualità del prodotto e organizzazione dello spazio in cucina professionale.

## Scheda Tecnica

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