

SKU: 2980320

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP4 Piana in ferro



Descrizione

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

La cuocipiada a gas PL modello CP4 su vano inox con ante è una piastra professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine, combinando efficienza termica e praticità di spazio. Grazie al vano inferiore chiuso da ante, offre un'area funzionale per lo stoccaggio di utensili, impasti o accessori da cucina, mantenendo ordine e organizzazione nel punto vendita o nella cucina professionale.

La struttura esterna in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia, mentre la piana in ferro e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano una distribuzione uniforme del calore e una cottura costante delle piadine.

Caratteristiche principali

La piastra cromata satinata ad alto rendimento è studiata per ridurre le dispersioni di calore per irraggiamento e accumulare calore in modo efficiente. Questo permette di mantenere stabile la temperatura durante l'intero ciclo di lavoro, ottenendo piadine cotte in modo uniforme e pronto servizio veloce.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, diviso in più settori, garantisce un riscaldamento omogeneo su tutta la superficie di cottura, evitando zone più calde o più fredde. La regolazione termostatica della temperatura, con valvola di sicurezza e termocoppia, consente un utilizzo sicuro e controllato dell'apparecchiatura.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas con vano inferiore chiuso da ante in acciaio inox.
- Capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente, facile da pulire e duratura nel tempo.
- 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 mantenere e progettata per ridurre dispersioni termiche.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per assicurare uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle diverse esigenze operative.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate per maggiore sicurezza.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica 6,7 kW, ideale per 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 cuocipiada su vano inox con ante PL CP4 rappresenta una soluzione ideale per chi desidera combinare prestazioni elevate e praticità operativa. Il vano inferiore con ante consente di organizzare utensili, impasti e accessori senza ingombrare il piano di lavoro, mentre la piastra ad alta conducibilità termica assicura risultati uniformi e costanti.

Robusta, sicura e facile da pulire, questa cuocipiada professionale è perfetta per ottimizzare tempi di lavoro, qualità della cottura e gestione dello spazio in cucine professionali, piadinerie e food service.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	73