

SKU: 2980321

Ristosubito

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



Descrizione

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

La cuocipiada a gas PL modello CP4 su vano a giorno è una piastra professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine. Il vano a giorno offre uno spazio libero inferiore, utile per posizionare utensili o contenitori temporanei, mantenendo la postazione di lavoro ordinata e funzionale.

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

Caratteristiche principali

La piastra cromata satinata ad alto rendimento accumula calore in modo efficiente, riducendo le dispersioni per irraggiamento e mantenendo stabile la temperatura durante l'intero ciclo di cottura. La superficie è facile da pulire, garantendo igiene e praticità.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante suddiviso in più settori consente un riscaldamento uniforme dell'intera superficie di cottura. La regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia assicura un utilizzo sicuro e controllato della piastra.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas con vano a giorno inferiore per maggiore flessibilità operativa.
- Capacità operativa fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piana superiore in acciaio inox per una resa termica stabile e uniforme.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una distribuzione ottimale del calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, progettata per ridurre dispersioni di calore e facilitare la pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattarsi a diversi spessori e tipi di piadine.
- 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, adatta all'uso 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 PL CP4 su vano a giorno unisce compattezza e funzionalità, offrendo spazio operativo libero sotto la piastra per utensili o contenitori. La piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante assicurano una cottura uniforme e costante.

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

Scheda Tecnica

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