

SKU: 2980322

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP8 Piana in ferro Capacità 8 piadine



Descrizione

Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP8 - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas top PL CP8 è una piastra professionale di grandi dimensioni, progettata per la cottura simultanea di fino a 8 piadine. Questo modello è perfetto per piadinerie, food truck e cucine professionali che necessitano di un alto volume di lavoro senza rinunciare a uniformità e qualità della cottura.

La struttura esterna in acciaio inox conferisce robustezza e facilità di pulizia, mentre la piana in ferro e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica garantiscono una distribuzione ottimale del calore, permettendo una cottura costante su tutta la superficie.

Caratteristiche principali

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni di calore per irraggiamento e accumula energia termica in modo efficiente, assicurando risultati uniformi anche durante i cicli di lavoro più intensi. La facilità di pulizia della superficie consente di mantenere elevati standard igienici con interventi rapidi.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, permette un riscaldamento uniforme lungo tutta la piastra, evitando zone più calde o più fredde. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrata garantisce un utilizzo sicuro e controllato della piastra.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas top con capacità fino a 8 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piana superiore in ferro per stabilità e ottima resa termica.

- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme del calore.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento, progettata per ridurre le dispersioni e facilitare le operazioni di pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per assicurare uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime, ideale per adattarsi a diversi tipi di piadine e spessori.
- 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 13,4 kW, adatta per attività con alta produttività.
- Dimensioni piano di cottura: 120 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 125 x 73 x 44 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La cuocipiada top PL CP8 offre una combinazione di grande capacità e prestazioni elevate, ideale per chi deve gestire volumi importanti senza compromettere la qualità della cottura. La piastra ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante garantiscono uniformità e costanza, mentre la struttura in acciaio inox semplifica pulizia e manutenzione.

Solida, sicura e facile da usare, la CP8 rappresenta la scelta perfetta per ottimizzare tempi di lavoro, qualità del prodotto e organizzazione dello spazio in cucine professionali e piadinerie ad alto flusso.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73