

SKU: 2980323

## Ristosubito

# Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP6 Piana in ferro



## Descrizione

### Cuocipiada a Gas PL Modello CP6 su Trespolo - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas PL modello CP6 su trespolo è una piastra professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 6 piadine. La configurazione su gambe in acciaio inox assicura stabilità, sicurezza e praticità operativa in cucine professionali, chioschi e piadinerie.

La struttura esterna in acciaio inox garantisce resistenza, igiene e facilità di pulizia. La piana in ferro e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano una distribuzione omogenea del calore, garantendo piadine cotte in modo uniforme 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 temperature stabili anche nei momenti di maggiore affluenza. La superficie è semplice da pulire, permettendo di mantenere elevati standard igienici con interventi rapidi.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, consente un riscaldamento uniforme dell'intera piastra, evitando zone più calde o più fredde. La regolazione termostatica della temperatura, con valvola di sicurezza e termocoppia, garantisce un utilizzo sicuro e controllato.

## Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su trespolo con gambe in acciaio inox.
- Capacità operativa fino a 6 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 dispersioni termiche e facilitare la pulizia.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per garantire uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle diverse esigenze di cottura.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica 11 kW, ideale per attività professionali con alta produttività.
- Dimensioni piano di cottura: 90 x 60 x 96 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 95 x 73 x 96 cm (L x P x H).

## Vantaggi per la ristorazione professionale

La cuocipiada PL CP6 su trespolo combina grande capacità e prestazioni elevate, ideale per cucine professionali che richiedono velocità, uniformità di cottura e facilità di utilizzo. Il piano in ferro ad alta conducibilità e il bruciatore autostabilizzante garantiscono risultati omogenei, mentre le gambe in acciaio inox assicurano stabilità e igiene.

Robusta, sicura e facile da pulire, la CP6 rappresenta la scelta ideale per ottimizzare tempi di lavoro, qualità del prodotto e organizzazione dello spazio operativo in piadinerie e cucine professionali.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73