

SKU: 2980327

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP6 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP6 - Piana in Acciaio Inox

La cuocipiada a gas PL CP6 top è una piastra professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 6 piadine. La piana in acciaio inox, combinata con la struttura esterna robusta sempre in acciaio inox, garantisce durata, igiene e facilità di pulizia, rendendola perfetta per cucine professionali e piadinerie ad alta produttività.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura una distribuzione ottimale del calore, permettendo una cottura uniforme delle piadine e risultati costanti su tutta la superficie di lavoro.

Caratteristiche principali

La superficie cromata satinata della piastra è progettata per un alto rendimento termico, riducendo le dispersioni per irraggiamento e accumulando calore in maniera efficiente. Questo garantisce temperature stabili anche durante i cicli di lavoro più intensi e facilita la pulizia quotidiana.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, permette un riscaldamento uniforme della piastra, evitando punti più caldi o più freddi. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia assicura un utilizzo sicuro e controllato dell'apparecchiatura, mentre l'accensione piezoelettrica consente avvii rapidi e senza fiamma pilota.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas top con capacità fino a 6 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piana superiore in acciaio inox per stabilità e rendimento termico 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 pulire e progettata per ridurre dispersioni di calore.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per uniformità di riscaldamento su tutta la piastra.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la cottura a diversi tipi di piadine e spessori.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione GPL o Metano.
- Potenza termica 11 kW, adatta a cucine professionali e piccole piadinerie.
- Dimensioni piano di cottura: 90 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 95 x 73 x 44 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La cuocipiada PL CP6 top unisce capacità, prestazioni elevate e facilità di manutenzione. La piastra ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante assicurano risultati omogenei e costanti, mentre la struttura in acciaio inox garantisce igiene e robustezza.

Sicura, resistente e semplice da pulire, questa cuocipiada è ideale per ottimizzare tempi di lavoro, qualità della cottura e organizzazione dello spazio in piadinerie, cucine professionali e food service ad alta produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73