

SKU: 2980328

Ristosubito

Piastra per piadine a gas su mobile in acciaio inox CP6 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP6 - Piana in Ferro su Vano Inox a Giorno

La cuocipiada a gas PL CP6 su vano inox a giorno è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 6 piadine contemporaneamente. La struttura con base aperta offre uno spazio inferiore pratico per organizzare utensili e accessori, migliorando l'efficienza della postazione di lavoro.

Realizzata con struttura esterna in acciaio inox, questa cuocipiada garantisce robustezza, igiene e facilità di manutenzione. La piana in ferro e la piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicurano una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie.

Caratteristiche principali

La piastra cromata satinata ad alto rendimento è progettata per ridurre le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in modo efficiente. Questo permette di mantenere temperature stabili anche durante i momenti di maggiore carico di lavoro, garantendo una cottura costante e uniforme.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, contribuisce a un riscaldamento omogeneo dell'intera superficie di cottura. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia consente un controllo preciso della temperatura, assicurando al tempo stesso elevati

standard di sicurezza. L'accensione piezoelettrica rende l'avvio rapido e semplice.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano inox a giorno con capacità fino a 6 piadine per ciclo.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piana in ferro con elevata resa termica per cottura uniforme.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica con finitura cromata satinata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per distribuzione omogenea del calore.
- Regolazione della temperatura a regime per adattarsi a 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, adatta a utilizzo professionale intensivo.
- 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 vano a giorno combina capacità elevata e praticità operativa, offrendo uno spazio inferiore utile per migliorare l'organizzazione del lavoro. La piastra ad alta conducibilità termica e il sistema di bruciatori autostabilizzanti assicurano risultati omogenei anche durante i servizi più intensi.

Solida, sicura e progettata per un utilizzo continuativo, questa cuocipiada rappresenta una soluzione ideale per piadinerie, food truck e cucine professionali che richiedono affidabilità e performance costanti.

Scheda Tecnica

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