

SKU: 2980329

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP4 - Su Vano Inox con Anta e Piana in Acciaio Inox

La cuocipiada a gas PL CP4 su vano inox con anta è una soluzione professionale pensata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine. La base chiusa con anta consente di riporre utensili, teglie o accessori all'interno del vano inferiore, mantenendo la postazione ordinata e funzionale.

La struttura esterna in acciaio inox garantisce resistenza, durata nel tempo e semplicità nelle operazioni di pulizia. La piana in acciaio inox, abbinata alla piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, assicura una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie.

Caratteristiche principali

La piastra cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni di calore per irraggiamento e permette un efficace accumulo termico, mantenendo temperature stabili durante tutto il servizio. Questa caratteristica contribuisce a garantire risultati costanti anche in caso di utilizzo intensivo.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, favorisce un riscaldamento

omogeneo della superficie di cottura. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia consente un controllo preciso della temperatura e un utilizzo in totale sicurezza. L'accensione piezoelettrica facilita l'avvio rapido della fiamma.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano inox con anta, capacità fino a 4 piadine per ciclo.
- Struttura esterna interamente in acciaio inox, robusta e facile da igienizzare.
- Piana superiore in acciaio inox con elevata resa termica.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica con finitura cromata satinata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la cottura alle diverse esigenze operative.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio semplice e sicuro.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica 6,7 kW, idonea per utilizzo 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 con anta unisce compattezza, praticità e prestazioni affidabili. Il vano chiuso inferiore consente una migliore organizzazione dello spazio di lavoro, mentre la piastra ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante assicurano cotture uniformi e costanti.

Ideale per piadinerie, chioschi e cucine professionali, questa cuocipiada garantisce sicurezza, facilità di manutenzione e performance elevate anche durante i servizi più intensi.

Scheda Tecnica

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