

SKU: 2980331

## Ristosubito

# Piastra per piadine a gas top CP8 Piana in acciaio inox



## Descrizione

### Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP8 - Piana in Acciaio Inox

La cuocipiada a gas PL CP8 top è una piastra professionale progettata per la cottura di fino a 8 piadine contemporaneamente. La struttura esterna in acciaio inox e la piana in acciaio inox garantiscono robustezza, igiene e facilità di pulizia, rendendo questa piastra ideale per cucine professionali e piadinerie ad alto volume.

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

### Caratteristiche principali

La superficie cromata satinata ad alto rendimento termico riduce le dispersioni per irraggiamento e accumula calore in maniera efficiente, garantendo stabilità della temperatura durante tutta la cottura. La pulizia quotidiana è semplice grazie ai materiali professionali utilizzati.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, consente di ottenere una cottura uniforme su tutta la superficie della piastra. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia permette di impostare la temperatura in modo sicuro e preciso, mentre l'accensione piezoelettrica garantisce avvi rapidi senza fiamma pilota.

### 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 acciaio inox ad alta conducibilità termica per uniformità di cottura.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica e superficie cromata

satinata.

- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattarsi a diversi spessori e tipologie di piadine.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate per sicurezza operativa.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione GPL o Metano.
- Potenza termica 13,4 kW, ideale per attività ad 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 PL CP8 top è pensata per chi ha bisogno di alte prestazioni, capacità e affidabilità in cucina. La piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante garantiscono risultati omogenei e costanti anche durante i turni più intensi.

Robusta, igienica e semplice da pulire, questa cuocipiada è ideale per piadinerie, cucine professionali e attività di food service che richiedono qualità, velocità e organizzazione nello spazio di lavoro.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	123
Profondità (cm)	73