

SKU: 2980334

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP4 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP4 - Piana al Cromo

La cuocipiada a gas PL CP4 top con piana al cromo è pensata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine. La struttura esterna in acciaio inox assicura durata, igiene e facilità di pulizia, mentre la piastra cromata satinata garantisce un alto rendimento termico riducendo le dispersioni di calore e consentendo di accumulare calore in modo efficiente.

La piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica permette una cottura uniforme su tutta la superficie, ottenendo piadine cotte in maniera costante e perfetta anche in contesti di lavoro intensivo.

Caratteristiche principali

La superficie cromata satinata è progettata per ridurre le dispersioni per irraggiamento, assicurando temperature stabili e prestazioni elevate. La pulizia è semplice e rapida, ideale per mantenere elevati standard igienici in cucine professionali e piadinerie.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, permette un riscaldamento uniforme della piastra, evitando zone più calde o fredde. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia garantisce un utilizzo sicuro, mentre l'accensione piezoelettrica consente avvi rapidi e sicuri senza fiamma pilota.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas top con capacità fino a 4 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire.
- Piana superiore cromata satinata ad alto rendimento termico, semplice da mantenere.

- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per una distribuzione uniforme del calore.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per uniformità di riscaldamento.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la cottura a diversi tipi di piadine.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione GPL o Metano.
- Potenza termica 6,7 kW, adatta all'uso professionale continuativo.
- Dimensioni piano di cottura: 60 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 65 x 73 x 44 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La cuocipiada PL CP4 top con piana al cromo è ideale per cucine professionali e piadinerie che richiedono velocità, uniformità di cottura e facilità di pulizia. La piastra ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante garantiscono risultati omogenei, mentre la struttura in acciaio inox assicura igiene e robustezza.

Robusta, sicura e semplice da pulire, questa cuocipiada ottimizza i tempi di lavoro e la qualità del prodotto, rendendola una scelta ideale per attività di food service ad alta produttività.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	65
Profondità (cm)	73