

SKU: 2980337

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP8Piana in Ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP8 - Piana in Ferro su Trespole

La cuocipiada a gas PL CP8 su trespole è progettata per la cottura contemporanea di fino a 8 piadine. La struttura esterna in acciaio inox, unita a gambe robuste in acciaio inox e piana in ferro, garantisce stabilità, durata 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 un calore uniforme su tutta la superficie, mentre la cromatura satinata favorisce la riduzione delle dispersioni termiche e permette di accumulare calore in modo efficace.

Caratteristiche principali

La superficie cromata satinata è progettata per un alto rendimento termico e facilita la pulizia, mentre la piastra in ferro garantisce una distribuzione omogenea del calore su tutte le piadine. Questo consente risultati costanti anche durante le giornate di lavoro più intense.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, garantisce un riscaldamento uniforme dell'intera superficie. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia permette di impostare la temperatura in maniera precisa e sicura. L'accensione piezoelettrica semplifica l'avvio senza bisogno di fiamma pilota.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su trespolo con capacità fino a 8 piadine per ciclo di cottura.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da pulire, con gambe in acciaio inox per stabilità.
- Piana in ferro ad alta conducibilità termica per cottura uniforme.
- 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 96 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro complessive: 125 x 73 x 96 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La cuocipiada PL CP8 su trespolo combina capacità elevata, stabilità e prestazioni costanti. La piastra in ferro ad alta conducibilità termica e il bruciatore autostabilizzante assicurano risultati omogenei anche con carichi di lavoro intensi.

Robusta, igienica e facile da pulire, questa cuocipiada è perfetta per piadinerie e cucine professionali che richiedono qualità, velocità e organizzazione nello spazio di lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	125
Profondità (cm)	73