

SKU: 2980346

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP8 Piana in Ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP8 - Piana in Ferro su Vano Inox a Giorno

La cuocipiada a gas PL CP8 su vano inox a giorno è progettata per la cottura professionale di fino a 8 piadine contemporaneamente. La struttura con base aperta offre uno spazio inferiore pratico per organizzare utensili e accessori, migliorando l'efficienza operativa in cucina.

Realizzata con struttura esterna in acciaio inox, questa cuocipiada garantisce solidità, resistenza e semplicità di pulizia. La piana in ferro, 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 è studiata per ridurre le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in modo efficiente. Questo consente di mantenere temperature stabili anche durante i servizi più intensi, garantendo cotture omogenee su tutte le piadine.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, favorisce un riscaldamento uniforme dell'intera superficie di cottura. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia permette un controllo preciso della temperatura, assicurando al tempo stesso massima sicurezza. L'accensione piezoelettrica rende l'avvio rapido e immediato.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano inox a giorno con capacità fino a 8 piadine per ciclo.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e facile da igienizzare.
- Piana in ferro con elevata resa termica per una 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 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 13,4 kW, ideale per utilizzo professionale 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 vano a giorno combina grande capacità produttiva e praticità operativa. Lo spazio inferiore aperto facilita l'organizzazione della postazione, mentre la piastra ad alta conducibilità termica e il sistema di bruciatori autostabilizzanti assicurano risultati costanti anche durante i picchi di lavoro.

Robusta, sicura e progettata per un utilizzo intensivo, questa cuocipiada rappresenta una soluzione affidabile per piadinerie, food truck e cucine professionali che richiedono prestazioni elevate e continuità operativa.

Scheda Tecnica

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