

SKU: 2980358

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP4 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP4 - Piana al Cromo su Trespole

La cuocipiada a gas PL CP4 su trespole con piana al cromo è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme di fino a 4 piadine contemporaneamente. La configurazione su gambe in acciaio inox garantisce stabilità operativa e una posizione di lavoro ergonomica, ideale per piadinerie, chioschi e cucine professionali.

La struttura esterna interamente in acciaio inox assicura robustezza, resistenza alla corrosione e semplicità di pulizia, mentre la piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica permette una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie di cottura.

Caratteristiche principali

La piana al cromo con finitura satinata ad alto rendimento è studiata per ridurre le dispersioni termiche per irraggiamento e accumulare calore in modo efficace. Questo consente di mantenere temperature costanti anche durante i momenti di maggiore affluenza, migliorando la qualità e la

regolarità della cottura.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, garantisce un riscaldamento uniforme dell'intera piastra. La regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia consente un controllo preciso della temperatura, assicurando al tempo stesso massima sicurezza durante l'utilizzo. L'accensione piezoelettrica permette un avvio rapido e pratico.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su trespolo con capacità fino a 4 piadine per ciclo.
- Struttura esterna in acciaio inox con gambe in acciaio inox per stabilità e igiene.
- Piana al cromo satinata ad alto rendimento termico.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica per distribuzione uniforme del calore.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per riscaldamento omogeneo.
- Regolazione della temperatura a regime per adattarsi a diverse esigenze di cottura.
- 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 per utilizzo professionale continuativo.
- Dimensioni piano di cottura: 60 x 60 x 85 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 65 x 73 x 96 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La cuocipiada PL CP4 su trespolo con piana al cromo rappresenta una scelta ideale per chi cerca prestazioni affidabili, facilità di pulizia e controllo preciso della temperatura. La combinazione tra piastra ad alta conducibilità termica e bruciatore autostabilizzante assicura risultati costanti e uniformi.

Solida, sicura e progettata per un utilizzo intensivo, questa cuocipiada è perfetta per ottimizzare tempi di servizio, qualità del prodotto e organizzazione dello spazio nelle attività di ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

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