

SKU: 2980367

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP4 su Vano a Giorno - Piana al Cromo

La cuocipiada a gas PL CP4 su vano a giorno con piana al cromo è una soluzione professionale progettata per garantire prestazioni elevate e massima praticità operativa. Con una capacità di 4 piadine per ciclo di cottura, rappresenta una scelta ideale per piadinerie, chioschi e cucine professionali che necessitano di una postazione compatta ma performante.

La struttura esterna in acciaio inox assicura robustezza, durata nel tempo e semplicità di pulizia, mentre il vano inferiore a giorno consente di organizzare utensili e accessori in modo funzionale, migliorando l'efficienza della postazione di lavoro.

Caratteristiche della piastra al cromo

La piastra di cottura cromata satinata è realizzata in acciaio speciale ad alta conducibilità termica e si distingue per l'elevato rendimento. La finitura al cromo riduce le dispersioni di calore per irraggiamento, favorisce l'accumulo termico e mantiene una temperatura costante su tutta la superficie.

Questa configurazione permette una cottura uniforme delle piadine e, allo stesso tempo, semplifica le operazioni di pulizia quotidiana grazie alla superficie liscia e resistente.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano a giorno con capacità fino a 4 piadine.
- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox.
- Piana di cottura al cromo ad alto rendimento termico.
- Piastra 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 adattare la potenza alle esigenze di servizio.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica 6,7 kW, adatta a 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 l'utilizzo professionale

La combinazione tra piastra al cromo, bruciatore autostabilizzante e regolazione termostatica consente di ottenere risultati costanti anche durante i momenti di maggiore affluenza. Il vano a giorno inferiore migliora l'organizzazione della postazione, rendendo questa cuocipiada una soluzione pratica ed efficiente.

Affidabile, solida e progettata per un uso intensivo, la PL CP4 su vano a giorno con piana al cromo è pensata per chi desidera una cottura precisa, uniforme e professionale.

Scheda Tecnica

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