

SKU: 2980373

Ristosubito

Piastra per piadine a gas su vano inox CP6 Piana in acciaio inox



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP6 su Vano Inox con Ante - Piana in Acciaio Inox

La cuocipiada a gas PL CP6 su vano inox con ante è progettata per offrire prestazioni professionali e praticità operativa in un'unica soluzione compatta e funzionale. Con una capacità di 6 piadine per ciclo di cottura, è ideale per piadinerie, gastronomie e attività di ristorazione che richiedono continuità e uniformità nei risultati.

La struttura esterna completamente realizzata in acciaio inox garantisce robustezza, resistenza alla corrosione e facilità di pulizia. Il vano inferiore chiuso con ante consente di organizzare utensili e accessori in modo ordinato, mantenendo l'ambiente di lavoro più pulito e professionale.

Piana in acciaio inox ad alta resa

La piana di cottura in acciaio inox è abbinata a una piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, studiata per assicurare una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie. La finitura cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni per irraggiamento, favorisce l'accumulo di calore e semplifica le operazioni di pulizia quotidiana.

Questa configurazione permette di mantenere temperature costanti anche durante i picchi di lavoro, garantendo una cottura omogenea e tempi rapidi di preparazione.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano inox con ante, capacità fino a 6 piadine.
- Struttura esterna interamente in acciaio inox resistente e facile da igienizzare.
- Piana di cottura in acciaio inox con elevata resa termica.
- Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica con finitura cromata satinata.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore per riscaldamento uniforme.
- Regolazione della temperatura a regime per adattare la potenza alle esigenze operative.
- 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 11 kW, adatta a utilizzo professionale continuativo.
- Dimensioni piano di cottura: 90 x 60 x 96 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 95 x 73 x 96 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La PL CP6 su vano con ante combina efficienza termica, sicurezza e organizzazione dello spazio. Il sistema di bruciatori autostabilizzanti garantisce una distribuzione omogenea del calore, mentre la regolazione termostatica assicura precisione e controllo durante tutto il servizio.

Affidabile, potente e pensata per un uso intensivo, questa cuocipiada rappresenta una soluzione completa per chi desidera produttività, ordine e qualità costante nella preparazione delle piadine.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73