

SKU: 2980374

Ristosubito

Piastra per piadine a gas in acciaio inox CP10 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP10 su Trespole - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas PL CP10 su trespole è progettata per garantire elevata produttività e massima affidabilità nelle cucine professionali. Grazie alla capacità di cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente, rappresenta una soluzione ideale per attività con alti volumi di lavoro come piadinerie, street food e ristorazione veloce.

La struttura esterna in acciaio inox conferisce solidità e resistenza all'utilizzo intensivo, mentre la configurazione su trespole con gambe in acciaio inox assicura stabilità e comfort operativo durante il servizio.

Piastra ad alta resa termica

La piana in ferro, abbinata alla piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, garantisce una distribuzione uniforme del calore su tutta la superficie. La finitura cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni per irraggiamento e consente un'eccellente capacità di accumulo del calore.

Questo sistema permette di mantenere temperature costanti anche nei momenti di maggiore affluenza, assicurando una cottura omogenea e tempi rapidi. Inoltre, la superficie cromata facilita le operazioni di pulizia quotidiana.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su trespole con capacità fino a 10 piadine per ciclo.

- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox resistente e igienizzabile.
- Piana in ferro ad 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 per un avvio rapido e sicuro.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica 16,5 kW, ideale per utilizzo professionale intensivo.
- Dimensioni piano di cottura: 150 x 60 x 96 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 151 x 73 x 96 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione ad alta produttività

Grazie all'ampia superficie di cottura e alla potenza elevata, la PL CP10 su trespolo consente di gestire grandi flussi di lavoro mantenendo sempre elevati standard qualitativi. Il sistema di bruciatori autostabilizzanti e la regolazione termostatica assicurano precisione e sicurezza, mentre la struttura inox garantisce durata nel tempo.

Affidabile, performante e progettata per un uso continuativo, questa cuocipiada è la soluzione ideale per chi necessita di capacità elevata e risultati costanti in ambito professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	151
Profondità (cm)	73