

SKU: 2980378

Ristosubito

Piastra per piadine a gas su mobile inox CP8 Piana in acciaio inox



Descrizione

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

La cuocipiada a gas PL CP8 su vano inox a giorno è una soluzione professionale progettata per garantire elevata produttività e affidabilità nelle cucine ad alto ritmo di lavoro. Grazie alla capacità di cuocere fino a 8 piadine contemporaneamente, consente di gestire con efficienza anche i momenti di maggiore affluenza.

La struttura esterna in acciaio inox offre robustezza, resistenza nel tempo e facilità di pulizia, mentre il vano inferiore a giorno permette di organizzare utensili e accessori in modo pratico, ottimizzando lo spazio operativo.

Piana in acciaio inox ad alta resa termica

La piana di cottura in acciaio inox è abbinata a una piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, studiata per garantire 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 accumulo termico.

Questa combinazione permette di mantenere temperature stabili anche durante utilizzi intensivi, assicurando una cottura omogenea delle piadine e una gestione più efficiente del servizio. Inoltre, la superficie liscia facilita le operazioni di pulizia quotidiana.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano inox a giorno con capacità fino a 8 piadine per ciclo.
- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox resistente e igienizzabile.
- Piana di cottura in acciaio inox 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 diverse esigenze di cottura.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia integrate per maggiore sicurezza.
- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido e immediato.
- Alimentazione disponibile a GPL o Metano.
- Potenza termica 13,4 kW, ideale per utilizzo professionale continuativo.
- Dimensioni piano di cottura: 120 x 60 x 96 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 125 x 73 x 96 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La PL CP8 su vano a giorno unisce ampia superficie di cottura, potenza elevata e materiali di qualità professionale. Il sistema di bruciatori autostabilizzanti garantisce uniformità di temperatura, mentre la regolazione termostatica consente un controllo preciso durante tutto il servizio.

Solida, performante e pensata per un utilizzo intensivo, questa cuocipiada rappresenta una scelta strategica per chi desidera produttività, organizzazione e risultati costanti nella preparazione delle piadine.

Scheda Tecnica

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