

SKU: 2980379

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP12 Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas Top PL Modello CP12 - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas top PL CP12 è progettata per garantire massima produttività nelle cucine professionali ad alto volume di lavoro. Con una capacità di 12 piadine per ciclo di cottura, rappresenta la soluzione ideale per piadinerie, ristorazione veloce e laboratori gastronomici che necessitano di prestazioni elevate e continuità operativa.

La struttura esterna in acciaio inox assicura robustezza, resistenza all'usura e facilità di pulizia, mentre la configurazione top consente l'installazione su banco o su struttura dedicata, offrendo flessibilità nell'organizzazione della postazione di lavoro.

Piastra ad alta conducibilità e 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 accumulo di calore, mantenendo stabile la temperatura anche durante utilizzi prolungati.

Questa combinazione permette di ottenere cotture omogenee su tutte le piadine, migliorando efficienza e qualità del servizio, oltre a facilitare le operazioni di pulizia quotidiana.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas versione top con capacità fino a 12 piadine.
- Struttura esterna interamente in acciaio inox resistente e igienizzabile.
- Piana in ferro ad elevata resa termica per cottura uniforme.
- Piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica con finitura cromata satinata.
- Bruciatori a fiamma autostabilizzante multi-settore per distribuzione omogenea del calore.
- 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 24 kW, ideale per utilizzo professionale intensivo.
- Dimensioni piano di cottura: 180 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 181 x 73 x 44 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 CP12 consente di gestire grandi volumi di lavoro mantenendo costanza di temperatura e qualità di cottura. Il sistema di bruciatori autostabilizzanti garantisce uniformità, mentre la regolazione termostatica offre precisione e sicurezza durante tutto il servizio.

Affidabile, potente e progettata per un uso continuativo, questa cuocipiada top rappresenta una scelta strategica per le attività che puntano su produttività elevata e risultati professionali.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	181
Profondità (cm)	73