

SKU: 2980384

Ristosubito

Piastra per piadine a gas CP10 su vano inox Piana in ferro



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP10 su Vano Inox a Giorno - Piana in Ferro

La cuocipiada a gas PL CP10 su vano inox a giorno è una soluzione professionale ad alta produttività, progettata per cuocere fino a 10 piadine contemporaneamente. Ideale per piadinerie, street food e cucine con elevati volumi di lavoro, consente di mantenere costanza di temperatura e rapidità di servizio anche nei momenti di maggiore affluenza.

La struttura esterna in acciaio inox garantisce robustezza, resistenza all'usura e facilità di pulizia, mentre il vano inferiore a giorno offre uno spazio pratico per organizzare utensili e accessori, migliorando l'efficienza operativa della postazione.

Piana in ferro ad alta conducibilità

La piana in ferro è abbinata a una piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica, studiata per distribuire il calore in modo uniforme su tutta la superficie. La finitura cromata satinata ad alto rendimento riduce le dispersioni per irraggiamento e consente un efficace accumulo del calore.

Questa combinazione tecnica permette di mantenere temperature stabili durante l'intero servizio, assicurando una cottura omogenea delle piadine e una gestione ottimale dei tempi. Inoltre, la superficie è progettata per agevolare le operazioni di pulizia quotidiana.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas su vano inox a giorno con capacità fino a 10 piadine.

- Struttura esterna interamente realizzata in acciaio inox resistente e igienizzabile.
- Piana di cottura 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 diverse esigenze di cottura.
- 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 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 professionale

Grazie all'ampia superficie di cottura e alla potenza elevata, la PL CP10 su vano a giorno rappresenta una soluzione affidabile per attività con alto flusso di clientela. Il sistema di bruciatori autostabilizzanti garantisce uniformità di riscaldamento, mentre la regolazione termostatica assicura precisione e sicurezza durante tutto il servizio.

Solida, performante e progettata per un utilizzo continuativo, questa cuocipiada è pensata per offrire efficienza, organizzazione e risultati costanti nella preparazione professionale delle piadine.

Scheda Tecnica

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