

SKU: 2980387

Ristosubito

Piastra per piadine a gas top CP6 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a Gas PL Modello CP6 - Piana al Cromo per 6 Piadine

La cuocipiada a gas PL CP6 con piana al cromo è pensata per le cucine professionali che necessitano di efficienza e qualità costante. Grazie alla capacità di cuocere fino a 6 piadine simultaneamente, è ideale per locali con flussi di clientela medio-alti.

La struttura esterna in acciaio inox garantisce durata e facilità di pulizia, mentre la piana al cromo con piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica assicura prestazioni elevate e distribuzione uniforme del calore.

Piana al cromo ad alta resa termica

La piastra cromata satinata permette di ridurre al minimo le dispersioni per irraggiamento e di accumulare calore in modo ottimale. Questo consente di mantenere temperature stabili durante tutto il servizio, garantendo una cottura uniforme delle piadine.

La combinazione di materiali professionali e design funzionale rende la CP6 semplice da pulire e particolarmente affidabile anche in condizioni di utilizzo intensivo.

Specifiche tecniche

- Cuocipiada professionale a gas top PL con capacità fino a 6 piadine per ciclo.
- Struttura esterna in acciaio inox resistente e igienica.
- Piana al cromo con piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- 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 per maggiore sicurezza.

- Accensione piezoelettrica della fiamma per avvio rapido.
- Alimentazione GPL o Metano.
- Potenza termica 11 kW per cottura professionale intensa.
- Dimensioni piano di cottura: 90 x 60 x 33 cm (L x P x H).
- Dimensioni di ingombro: 95 x 73 x 44 cm (L x P x H).

Vantaggi per la ristorazione professionale

La PL CP6 con piana al cromo combina elevate prestazioni e facilità di utilizzo. Il bruciatore autostabilizzante garantisce uniformità nella cottura, mentre la regolazione termostatica consente un controllo preciso della temperatura, ottimizzando tempi e qualità di servizio.

Perfetta per piccole e medie attività di ristorazione, questa cuocipiada offre solidità, affidabilità e risultati costanti nella preparazione delle piadine.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	44
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73