

SKU: 2980389

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP8 su vano con ante

Il cuocipiada a gas PL Modello CP8 su vano inox con ante è una soluzione professionale pensata per garantire elevate prestazioni di cottura e massima funzionalità operativa. Progettato per cuocere fino a 8 piadine contemporaneamente, questo modello rappresenta una scelta ideale per piadinerie, chioschi e attività di street food con flussi di lavoro intensi.

La struttura esterna interamente in acciaio inox assicura solidità, resistenza nel tempo e facilità di pulizia. Il vano inferiore con ante battenti, anch'esso in acciaio inox, offre uno spazio pratico per lo stoccaggio di utensili e accessori, ottimizzando l'organizzazione dell'area di lavoro.

Caratteristiche principali

Il piano superiore in acciaio inox integra 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 migliora la capacità di accumulo del calore, consentendo una cottura costante e omogenea.

La regolazione della temperatura a regime permette di mantenere condizioni di lavoro stabili durante tutto il servizio. Il sistema termostatico è dotato di valvola di sicurezza e termocoppia, garantendo un utilizzo sicuro in ambito professionale.

L'accensione piezoelettrica facilita l'avvio immediato della fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante multi-settore assicura un riscaldamento uniforme dell'intera piastra, ottimizzando

tempi e qualità di cottura.

Specifiche tecniche

- Modello: CP8 su vano con ante.
- Capacità: fino a 8 piadine.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piana superiore in acciaio inox.
- Piastra di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- Superficie cromata satinata ad alto rendimento e facile pulizia.
- Regolazione temperatura a regime.
- Regolazione termostatica con valvola di sicurezza e termocoppia.
- Accensione piezoelettrica.
- Bruciatore a fiamma autostabilizzante a più settori per calore uniforme.
- Alimentazione: GPL o Metano.
- Potenza termica: 13.4 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 120 x P 60 x H 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 125 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada professionale CP8 è progettato per garantire produttività elevata e continuità operativa. La maggiore superficie di cottura rispetto ai modelli più compatti consente di gestire volumi superiori senza compromettere l'uniformità del risultato.

La combinazione tra potenza termica di 13.4 kW, piastra cromata satinata e bruciatore autostabilizzante permette di raggiungere rapidamente la temperatura desiderata e mantenerla costante. Il vano inferiore con ante in acciaio inox aggiunge praticità e organizzazione, rendendo questo cuocipiada a gas una soluzione completa e adatta a contesti professionali ad alta intensità di lavoro.

Scheda Tecnica

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