

SKU: 2980393

Ristosubito

Piastra per piadine a gas su mobile inox CP6 Piana al cromo



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP6 su trespolo

Il cuocipiada a gas PL Modello CP6 su trespolo è una soluzione professionale progettata per la cottura uniforme e ad alto rendimento di fino a 6 piadine contemporaneamente. Realizzato con struttura esterna in acciaio inox e piastra al cromo, questo macchinario garantisce resistenza, efficienza termica e facilità di pulizia, caratteristiche fondamentali per un utilizzo intensivo nel settore della ristorazione.

La piastra di cottura al cromo ad alta conducibilità termica assicura una distribuzione omogenea del calore su tutta la superficie, migliorando la qualità della cottura e riducendo i tempi di lavorazione. La configurazione su gambe in acciaio inox offre stabilità e praticità operativa.

Caratteristiche principali

Il modello CP6 è dotato di piastra cromata satinata ad alto rendimento, progettata per limitare le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in modo efficace. Questo consente di mantenere una temperatura costante durante il servizio, ottimizzando consumi e prestazioni.

La regolazione termostatica permette di impostare e mantenere la temperatura a regime con precisione. Il sistema è equipaggiato con valvola di sicurezza e termocoppia, dispositivi fondamentali

per garantire un funzionamento sicuro in ambiente professionale.

L'accensione piezoelettrica consente l'avvio rapido della fiamma, mentre il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura un riscaldamento uniforme dell'intera superficie di cottura.

Specifiche tecniche

- Modello: CP6 su trespolo.
- Capacità: fino a 6 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna e gambe in acciaio inox.
- Piana al cromo con piastra in acciaio speciale ad alta conducibilità termica.
- Piastra 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 multi-settore per riscaldamento uniforme.
- Alimentazione: GPL o Metano.
- Potenza termica: 11 kW.
- Dimensioni piano cottura: L 90 x P 60 x H 96 cm.
- Dimensioni ingombro: L 95 x P 73 x H 96 cm.

Vantaggi e utilizzo

Il cuocipiada professionale CP6 è progettato per attività come piadinerie, chioschi, street food e laboratori gastronomici che necessitano di una produzione continua e affidabile. La combinazione tra piastra cromata satinata, elevata potenza termica da 11 kW e bruciatore autostabilizzante consente di ottenere una cottura uniforme e costante, anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Grazie alla struttura interamente in acciaio inox e alla semplicità di pulizia della superficie cromata, questo cuocipiada a gas rappresenta una soluzione resistente, performante e adatta a un utilizzo professionale quotidiano con alimentazione sia GPL che metano.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Alimentazione	A gas
Altezza (cm)	96
Lunghezza (cm)	95
Profondità (cm)	73