

SKU: 2980399

Ristosubito

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



Descrizione

Cuocipiada a gas PL Modello CP6 su vano a giorno

Il cuocipiada a gas PL Modello CP6 su vano inox a giorno è una soluzione professionale progettata per la cottura efficiente e uniforme di fino a 6 piadine contemporaneamente. La struttura in acciaio inox e la piana al cromo garantiscono robustezza, igiene e facilità di manutenzione, rendendo questo modello adatto a piadinerie, chioschi e attività di street food.

La piastra di cottura al cromo ad alta conducibilità termica assicura una distribuzione uniforme del calore, migliorando la qualità della cottura e riducendo i tempi di lavorazione. Il vano a giorno inferiore permette di avere uno spazio operativo sempre a portata di mano, ideale per utensili e accessori.

Caratteristiche principali

Il modello CP6 dispone di piastra cromata satinata ad alto rendimento, progettata per ridurre le dispersioni di calore per irraggiamento e per accumulare energia termica in maniera efficace. Questo permette di mantenere una temperatura costante durante tutto il servizio, ottimizzando i consumi di gas.

La regolazione della temperatura a regime consente di impostare con precisione il calore desiderato, mentre la valvola di sicurezza e la termocoppia garantiscono un funzionamento sicuro in ambito

professionale. L'accensione piezoelettrica permette di avviare rapidamente la fiamma senza bisogno di dispositivi esterni.

Il bruciatore a fiamma autostabilizzante, suddiviso in più settori, assicura un riscaldamento uniforme dell'intera superficie della piastra, consentendo una cottura regolare delle piadine.

Specifiche tecniche

- Modello: CP6 su vano a giorno.
- Capacità: fino a 6 piadine contemporaneamente.
- Struttura esterna in acciaio inox.
- Piana superiore 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 calore 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 su vano a giorno è ideale per attività con flusso di lavoro intenso, grazie alla capacità di cuocere 6 piadine contemporaneamente e alla piastra ad alto rendimento termico. La struttura in acciaio inox e la piastra cromata satinata garantiscono durata nel tempo e facilità di pulizia.

Il vano a giorno offre comodità operativa, consentendo di avere utensili, accessori o ingredienti sempre a portata di mano durante il servizio. La combinazione tra accensione piezoelettrica, bruciatore multi-settore e regolazione termostatica rende questo cuocipiada una soluzione completa e performante per ambienti professionali.

Scheda Tecnica

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