

SKU: GRL34R

Ristosubito

Piastra Elettrica In ghisa CEM Modello GRL34R



Descrizione

Piastra elettrica in ghisa CEM modello GRL34R

La piastra elettrica in ghisa CEM modello GRL34R è pensata per bar, paninoteche, bistrot e piccoli ristoranti che cercano una soluzione compatta e affidabile per grigliare panini, verdure e carne con una cottura uniforme. La combinazione tra piano in ghisa e struttura in acciaio inox la rende una macchina robusta, facile da pulire e adatta all'uso quotidiano in ambiente professionale.

Cottura uniforme grazie alla piastra in ghisa

La superficie di cottura in ghisa assicura un'ottima distribuzione del calore e mantiene la temperatura in modo costante, permettendo di ottenere una grigliatura uniforme del prodotto su tutta la piastra. Questo si traduce in panini ben dorati, verdure cotte in modo omogeneo e carni con una rosolatura regolare, senza zone bruciate o parti ancora fredde.

Struttura in acciaio inox per uso intensivo

Il corpo macchina è realizzato in acciaio inox, materiale resistente, igienico e semplice da sanificare, ideale per l'utilizzo continuo tipico dei locali aperti tutto il giorno. La struttura compatta consente di collocare la piastra anche su banchi di lavoro con spazio limitato, integrandola facilmente tra le altre attrezzature di cottura e preparazione.

Prestazioni e consumo energetico

Con una potenza di 2,2 kW e alimentazione a 220 V, la piastra GRL34R raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio e si adatta bene alle normali linee elettriche dei locali commerciali. La regolazione della temperatura fino a 300 °C permette di passare da una cottura più delicata per verdure e pane a una più energica per carne e prodotti che richiedono una forte reazione di griglia.

Specifiche tecniche della piastra elettrica CEM GRL34R

Di seguito sono riportate le principali caratteristiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della piastra GRL34R nella tua postazione di lavoro in base a potenza, spazio e tipologia di preparazioni.

- Corpo macchina: in acciaio inox.
- Superficie di cottura: in ghisa.
- Potenza: 2,2 kW.
- Tensione di alimentazione: 220 V.
- Temperatura di esercizio: da 50 °C a 300 °C.
- Peso: 17,5 kg.

Dimensioni e ingombro sul piano di lavoro

Le dimensioni contenute rendono la piastra elettrica CEM GRL34R adatta anche a cucine e banchi con poco spazio, mantenendo comunque un piano di cottura sufficiente per la preparazione di più prodotti contemporaneamente.

- Lunghezza: 43 cm.
- Profondità: 37 cm.
- Altezza: 21 cm.

Perché scegliere la piastra elettrica in ghisa CEM GRL34R

Scegliere la piastra GRL34R significa dotarsi di un'attrezzatura semplice, robusta e affidabile, pensata per chi deve garantire una grigliatura uniforme e tempi di servizio rapidi. La combinazione di struttura in acciaio inox, piano in ghisa, potenza da 2,2 kW e temperatura regolabile fino a 300 °C la rende una soluzione ideale per bar, paninoteche e ristoranti che vogliono offrire prodotti grigliati di qualità con un investimento contenuto.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	21
Lunghezza (cm)	43
Profondità (cm)	37
Temperatura °C	50 / 300