

SKU: GRL44R

Ristosubito

Piastra Elettrica In ghisa doppia CEM Modello GRL44R



Descrizione

Piastra elettrica doppia in ghisa CEM GRL44R

La piastra elettrica doppia in ghisa CEM modello GRL44R è pensata per bar, paninoteche, bistrot e ristoranti che necessitano di un piano di cottura ampio e performante per grigliare panini, carne, verdure e piatti pronti in modo rapido e uniforme. La combinazione tra corpo in acciaio inox e superficie di cottura in ghisa garantisce robustezza, affidabilità e una gestione ottimale del calore durante l'intera giornata di lavoro.

Grigliatura uniforme su tutta la superficie

La superficie di cottura in ghisa assicura un'ottima distribuzione del calore e una temperatura costante, così da ottenere una grigliatura uniforme del prodotto su tutta l'area del piano. Questo consente di servire panini ben dorati, verdure cotte in modo regolare e carni con una rosolatura omogenea, senza zone bruciate o ancora fredde.

Struttura in acciaio inox per uso intensivo

Il corpo macchina in acciaio inox è progettato per resistere all'uso continuo tipico dei locali professionali, offrendo al tempo stesso facilità di pulizia e ottimi standard igienici. L'ampiezza del piano doppio permette di lavorare più prodotti contemporaneamente, ottimizzando i tempi di

preparazione nei momenti di maggior affluenza.

Prestazioni: potenza 3,6 kW e temperatura fino a 300 °C

Con una potenza di 3,6 kW e alimentazione a 220 V, la piastra GRL44R raggiunge rapidamente la temperatura di esercizio e garantisce il mantenimento del calore anche in caso di carichi di lavoro intensi. Il range di temperatura da 50 a 300 °C permette di passare da cotture più delicate a grigliature energiche, adattandosi facilmente a diverse tipologie di preparazioni.

Specifiche tecniche della piastra elettrica CEM GRL44R

Di seguito trovi riassunte le principali caratteristiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della piastra GRL44R nella tua cucina professionale o sul banco di preparazione.

- Corpo macchina: in acciaio inox.
- Superficie di cottura: in ghisa.
- Potenza: 3,6 kW.
- Tensione di alimentazione: 220 V.
- Temperatura di esercizio: 50 / 300 °C.
- Peso: 27,2 kg.

Dimensioni e ingombro sul piano di lavoro

Nonostante l'ampio piano di cottura, la piastra elettrica doppia CEM GRL44R mantiene dimensioni compatte, che permettono di collocarla su banchi lavoro e linee di preparazione senza sacrificare eccessivo spazio.

- Lunghezza: 57 cm.
- Profondità: 37 cm.
- Altezza: 21 cm.

Perché scegliere la piastra elettrica doppia in ghisa CEM GRL44R

Scegliere la GRL44R significa dotarsi di una piastra elettrica professionale ampia e potente, ideale per chi deve garantire una grigliatura uniforme e tempi di servizio rapidi con un'unica attrezzatura. La combinazione di corpo in acciaio inox, piano in ghisa, potenza da 3,6 kW e temperatura regolabile fino a 300 °C la rende una soluzione affidabile per bar, paninoteche e ristoranti che vogliono offrire prodotti grigliati di qualità con continuità.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	21
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	37

Attributo	Valore
Temperatura °C	50 / 300