

SKU: 30425002

Sirman

PIASTRA SCALDAPIZZA Inox Potenza Watt 430



Descrizione

Sirman Piastra Scaldapizza - Riscaldatore Professionale per Pizze e Focacce

La **Sirman Piastra Scaldapizza** è un'apparecchiatura professionale progettata per riscaldare, rigenerare e mantenere croccanti pizze, focacce, panzerotti, toast e altri prodotti da forno in modo rapido e uniforme. Ideale per pizzerie al taglio, bar, gastronomie, tavole calde, paninoteche e attività street food, questa piastra garantisce prestazioni elevate anche durante i momenti di maggiore affluenza.

Struttura professionale e materiali di qualità Sirman

Realizzata secondo gli alti standard Sirman, azienda leader nel settore della ristorazione professionale, la piastra scaldapizza è costruita con materiali robusti e resistenti all'usura. La struttura compatta consente di posizionarla facilmente su qualsiasi piano di lavoro, anche in spazi ridotti. L'apparecchio è progettato per un uso intensivo, garantendo affidabilità e lunga durata nel tempo.

Riscaldamento uniforme e risultati impeccabili

Uno dei punti di forza della **Piastra Scaldapizza Sirman** è la capacità di distribuire il calore in modo omogeneo, evitando bruciature o secchezza dei prodotti. La superficie riscaldante permette di

rigenerare pizze già cotte mantenendo la giusta croccantezza alla base e una consistenza morbida nella parte superiore. Il risultato è sempre di alta qualità, perfetto per soddisfare clienti esigenti e per valorizzare ogni trancio servito.

Termostato regolabile per un controllo preciso

Il termostato regolabile consente di adattare il livello di calore al tipo di alimento da riscaldare, garantendo una gestione flessibile e precisa della temperatura. Questa funzione permette di ottenere ottimi risultati anche con focacce farcite, panzerotti, pizze gourmet e prodotti che necessitano di un riscaldamento delicato.

Facile da pulire e ideale per l'uso quotidiano

Le superfici lisce e i materiali resistenti semplificano le operazioni di pulizia quotidiana, riducendo i tempi di manutenzione e mantenendo standard igienici elevati. L'apparecchio è progettato per garantire praticità e sicurezza, risultando adatto a qualsiasi attività ristorativa che desidera velocizzare il servizio senza compromettere la qualità.

Vantaggi principali

- Riscaldamento uniforme e rapido
- Perfetta per pizze, focacce e prodotti da forno
- Controllo preciso della temperatura tramite termostato regolabile
- Struttura compatta e resistente
- Materiali professionali firmati Sirman
- Facile da pulire e ideale per un uso intensivo

La soluzione ideale per pizzerie e gastronomie

La **Sirman Piastra Scaldapizza** è la scelta perfetta per tutte le attività che desiderano offrire un servizio rapido e di qualità, mantenendo sempre alto lo standard di ogni prodotto servito. Affidabile, potente e professionale, rappresenta un investimento sicuro per chi ricerca efficienza e risultati impeccabili.

Dati tecnici

- Temperatura regolabile
- Potenza Watt 430
- Alimentazione 230V/50-60Hz F+N
- A mm 500
- B mm 500
- C mm 90
- Peso netto Kg 13,4
- Dimensioni imballo mm 550x550x150
- Peso lordo Kg 15

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	90
Lunghezza (cm)	50
Profondità (cm)	50
Temperatura °C	0 / 60
Model Number for EPREL	30425002