

SKU: 34A2304002SI

Sirman

Piastra elettrica in vetroceramica Modello CORT V RR Potenza watt 3000 Piano Rigato-Rigato



Descrizione

Piastra elettrica in vetroceramica CORT V RR: rigata-rigata per una grigliatura veloce e uniforme

La piastra elettrica in vetroceramica Modello CORT V RR è pensata per chi desidera una grigliatura rapida e uniforme di carne, pesce, verdure, formaggi, toast farciti e panini caldi. Il doppio piano rigato in vetroceramica consente di ottenere la classica marcatura a righe su entrambi i lati del prodotto, migliorando l'impatto visivo dei piatti serviti al cliente.

La superficie in vetroceramica Ceran non assorbe grassi e residui di cottura, garantendo un livello di igiene elevato e una pulizia quotidiana molto più semplice rispetto alle piastre tradizionali. La struttura in acciaio inox rende la macchina robusta e adatta all'uso professionale in bar, snack bar, chioschi e piccole cucine con ritmi di lavoro sostenuti.

Caratteristiche tecniche della piastra CORT V RR

La CORT V RR è dotata di piani di cottura in vetroceramica Ceran con controllo della temperatura a mezzo termostato, così da adattare la potenza alle diverse preparazioni. La potenza di 3000 W con alimentazione 230 V 50/60 Hz F+N assicura una salita in temperatura rapida e un funzionamento efficace anche nei momenti di maggiore affluenza.

- Struttura in acciaio inox
- Piani di cottura in vetroceramica Ceran
- Piano di cottura rigato-rigato
- Controllo temperatura a mezzo termostato
- Potenza: 3000 W
- Alimentazione: 230 V 50/60 Hz F+N
- Superficie utile di cottura: 340 x 290 mm
- Peso netto: 14 kg

Queste caratteristiche rendono la piastra ideale quando la messa in temperatura da freddo è una priorità, permettendo di ridurre i tempi di attesa e di rispondere velocemente alle richieste dei clienti.

Gestione dei liquidi e facilità di pulizia

La piastra è dotata di una pratica vaschetta per lo scarico dei liquidi e dei resti di cottura, facilmente estraibile per le operazioni di lavaggio. Il piano di cottura è raccordato al corpo macchina, una soluzione che evita accumuli di sporco negli angoli e facilita la pulizia quotidiana.

- Vaschetta/cassetto raccogli liquidi e residui di cottura
- Piano raccordato al corpo macchina per ridurre i punti difficili da pulire
- Piastre superiori autobilancianti e regolabili dall'operatore
- Piedini regolabili in altezza per un migliore adeguamento al piano di lavoro

Le piastre superiori autobilancianti si adattano allo spessore del prodotto, garantendo una pressione uniforme senza schiacciarlo eccessivamente, caratteristica utile soprattutto con panini farciti e carni di spessore variabile.

Dimensioni e ingombro

La piastra CORT V RR offre una superficie di lavoro generosa mantenendo dimensioni compatte, adatte a banchi bar e linee snack con spazio limitato. Questo equilibrio tra ingombro e capacità di cottura la rende adatta sia a piccoli locali sia a cucine più strutturate.

- Larghezza (A): 375 mm
- Profondità (B): 340 mm
- Profondità totale (D): 490 mm
- Altezza (E): 170 mm
- Larghezza piano (F): 550 mm
- Dimensioni imballo: 430 x 560 x 270 mm
- Peso lordo: 16 kg

Quando scegliere una piastra in vetroceramica rigata-rigata

- Quando la rapidità di messa in temperatura da freddo è fondamentale
- Per ottenere una grigliatura con segni marcati su carne, verdure e panini
- Per bar, snack bar, gastronomie e chioschi con volumi di lavoro medio-alti
- Per chi cerca una piastra compatta, igienica e facile da pulire

Se stai cercando una piastra elettrica in vetroceramica che unisca velocità, igiene e una grigliatura professionale, il modello Sirman CORT V RR con piano rigato-rigato è una scelta concreta per migliorare la qualità e la rapidità del servizio nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	17
Lunghezza (cm)	43.5
Profondità (cm)	49
Temperatura °C	0 / 300