

SKU: 34A3211002SI

Sirman

Piastra elettrica TOP Modello M doppia Potenza watt 1800 Piano di cottura Liscio-Rigat



Descrizione

Piastra elettrica doppia liscio-rigata Sirman TOP Modello M

La **piastra elettrica doppia Sirman TOP Modello M** con piano di cottura liscio-rigato è pensata per chi ha bisogno di massima versatilità in poco spazio. La combinazione di due zone indipendenti e della superficie mista ti permette di gestire diverse preparazioni contemporaneamente, dalla cottura di carne e verdure alla rigenerazione di panini e snack caldi.

Struttura professionale in acciaio inox e ghisa trattata

La struttura è realizzata in **acciaio inox**, materiale igienico, resistente e adatto all'uso intensivo nelle cucine professionali. Le piastre in ghisa sono sottoposte a uno speciale trattamento di vetroceramicatura che le rende igieniche, inattaccabili da acidi e sali e altamente resistenti all'ossidazione, garantendo una lunga durata nel tempo e una pulizia più semplice.

Piano di cottura liscio-rigato per la massima versatilità

Il piano di cottura **liscio-rigato** offre un doppio vantaggio: la parte liscia è ideale per uova, formaggi, piadine e alimenti delicati, mentre la parte rigata è perfetta per carne, pesce, verdure grigliate e panini con la classica rigatura da grill. In questo modo puoi ottimizzare lo spazio e lavorare su più tipologie di prodotto senza dover cambiare macchina.

Specifiche tecniche principali

Questa piastra Sirman è progettata per sostenere grossi carichi di lavoro e un utilizzo continuo, mantenendo tempi di riscaldamento ridotti e una gestione semplice anche per il personale meno esperto. Ecco le caratteristiche tecniche più importanti:

- Struttura in acciaio inox, robusta e facile da igienizzare.
- Piastre in ghisa con trattamento di vetroceramicatura per massima robustezza, ottima conducibilità termica ed estrema facilità di pulizia.
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre per una migliore trasmissione del calore e un rapido riscaldamento.
- Due termostati regolabili fino a 300°C per gestire separatamente le due metà della piastra.
- Potenza: 1800 W, adatta a un uso professionale continuativo.
- Alimentazione: 230 V 50/60 Hz F+N.
- Superficie utile di cottura: 500x255 mm, ideale per lavorare più porzioni contemporaneamente.
- Dimensioni macchina (A-B-C-D-E): 475x275x515x435x170 mm, ingombro ottimizzato per il banco.
- Peso netto: 18 kg; peso lordo: 20 kg.
- Dimensioni imballo: 560x430x270 mm per una movimentazione e spedizione agevolate.

Uso quotidiano e controllo della temperatura

I **due termostati indipendenti** ti permettono di lavorare con temperature diverse sulle due metà della piastra, adattandoti alle esigenze di ogni preparazione e riducendo gli sprechi energetici. La macchina è ideale per bar, paninoteche, snack bar e cucine professionali che necessitano di una piastra compatta ma pronta a sostenere ritmi di lavoro elevati.

Perché scegliere la piastra elettrica doppia Sirman TOP M

Scegliere la **piastra elettrica doppia Sirman TOP Modello M** significa dotarsi di una macchina affidabile, robusta e altamente versatile, progettata specificamente per l'uso professionale. È la soluzione giusta per chi vuole ampliare l'offerta di piatti caldi e grigliati mantenendo standard elevati di qualità, rapidità di servizio e semplicità di gestione quotidiana.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	17
Lunghezza (cm)	51.5
Profondità (cm)	43.5
Temperatura °C	0 / 300
Model Number for EPREL	34A3211002SI