

SKU: 34A3331002SI

Sirman

Piastra elettrica doppia Con piano cottura Rigato Rigato Modello PDR Due termostati regolabili Potenza Watt 3000



Descrizione

Piastra elettrica doppia PDR rigato-rigato: per grigliate intense e continue

La piastra elettrica doppia Modello PDR con piano di cottura rigato-rigato è studiata per locali che lavorano con grossi carichi di lavoro e richiedono una grigliatura intensa, uniforme e continua. Le due superfici rigate permettono di cuocere contemporaneamente carne, verdure, panini e snack con una marcatura netta e ben visibile, migliorando l'impatto visivo del piatto al momento del servizio.

Le piastre sono realizzate in ghisa trattata per garantire igienicità, inattaccabilità da acidi e sali e un'elevata resistenza all'ossidazione, mentre la struttura in acciaio inox assicura robustezza e durata nel tempo. È una soluzione ideale per bar, paninoteche, bistrot e cucine di ristorazione veloce che hanno bisogno di una macchina affidabile per un utilizzo quotidiano intensivo.

Piastre in ghisa trattata e riscaldamento rapido

Le piastre in ghisa sono trattate con vetroceramicatura per offrire massima robustezza, ottima conducibilità termica ed estrema facilità di pulizia a fine servizio. Le resistenze corazzate aderenti alle piastre garantiscono una trasmissione del calore diretta ed efficiente, con un rapido riscaldamento e una temperatura uniforme su tutta la superficie di cottura.

- Piastre in ghisa trattata con vetroceramicatura
- Massima resistenza a ossidazione, acidi e sali
- Ottima conducibilità termica per una cottura uniforme
- Resistenze corazzate aderenti alle piastre
- Estrema facilità di pulizia

Caratteristiche tecniche della piastra PDR doppia

La piastra PDR è dotata di due termostati regolabili fino a 300 °C, che consentono di gestire separatamente le due metà della piastra in base al tipo di preparazione. Con una potenza di 3000 W e alimentazione monofase, è pensata per lavorare in continuo anche nelle fasce orarie di maggiore afflusso.

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura doppio rigato-rigato
- Potenza: 3000 W
- Alimentazione: 1ph
- Due termostati regolabili fino a 300 °C
- Ideale per grossi carichi di lavoro e uso continuo
- Timer meccanico opzionale
- Superficie utile di cottura: 500 x 255 mm

Grazie alla regolazione indipendente delle due zone, puoi impostare temperature diverse sui due lati della piastra e ottimizzare così i tempi e le modalità di cottura per prodotti differenti.

Dimensioni e ingombro

La piastra PDR doppia offre una superficie di lavoro ampia mantenendo dimensioni complessive adatte a banchi bar e linee snack già attrezzate.

- Lunghezza: 51,5 cm
- Profondità: 43,5 cm
- Altezza: 23,5 cm
- Superficie utile: 500 x 255 mm
- Peso netto: 28 kg
- Dimensioni imballo: 560 x 430 x 270 mm
- Peso lordo: 30 kg

Queste dimensioni permettono di aumentare la capacità produttiva del locale senza occupare spazi eccessivi, rendendo la macchina adatta sia a cucine compatte sia a linee di preparazione più strutturate.

Quando scegliere una piastra doppia rigato-rigato

- Quando servono due ampie superfici rigate per lavorare in continuo
- Per ottenere segni di grigliatura ben marcati su carne, verdure e panini
- Per bar, paninoteche, bistrot e cucine con alti volumi di servizio
- Per chi cerca robustezza, rapidità di riscaldamento e facilità di pulizia

Se stai cercando una piastra elettrica doppia in ghisa capace di sostenere ritmi intensi e offrire una grigliatura professionale, il modello Sirman PDR rigato-rigato è una scelta concreta per aumentare produttività e qualità delle tue preparazioni alla griglia.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	23.5
Lunghezza (cm)	51.5
Profondità (cm)	43.5
Temperatura °C	0 / 300