

SKU: 34A4331002SI

Sirman

Piastra elettrica Modello PDC doppia con piano Cottura Rigato Rigato Potenza watt 3000



Descrizione

Piastra elettrica doppia PDC rigata: potenza e produttività per alti volumi di lavoro

La piastra elettrica Modello PDC doppia è progettata per locali che lavorano con grossi carichi di lavoro e necessitano di una superficie di cottura ampia e affidabile. Il piano rigato/rigato in ghisa permette di grigliare contemporaneamente carne, verdure, panini e snack con una marcatura netta e uniforme, ideale per bar, paninoteche, bistrot e ristorazione veloce.

La struttura in acciaio inox assicura robustezza e resistenza nel tempo, mentre la particolare lavorazione delle piastre in ghisa garantisce igienicità, resistenza agli acidi e ai sali e massima protezione dall'ossidazione. È una soluzione adatta a chi cerca un'attrezzatura pronta a sostenere turni intensi senza cali di prestazione.

Piastre in ghisa trattata e resistenze ad alta efficienza

Le piastre in ghisa sono trattate con vetroceramicatura per offrire massima robustezza, ottima conducibilità termica ed estrema facilità di pulizia. Le resistenze corazzate sono aderenti alle piastre, così il calore viene trasferito in modo diretto, con un rapido riscaldamento e una distribuzione omogenea 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 a fine servizio

Caratteristiche tecniche della piastra PDC doppia

La piastra PDC è dotata di due termostati indipendenti regolabili fino a 300 °C, che permettono di gestire separatamente le due metà della piastra in base al tipo di preparazione. Con una potenza di 3000 W e alimentazione 230 V 50/60 Hz F+N, è pensata per un utilizzo professionale continuativo.

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura doppio rigato/rigato
- Potenza: 3000 W
- Alimentazione: 230 V 50/60 Hz F+N
- 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

Dimensioni e ingombro

Nonostante la superficie di cottura ampia, la piastra PDC doppia mantiene dimensioni compatte che la rendono adatta a banchi di lavoro e linee snack già attrezzate.

- Lunghezza (A): 475 mm
- Larghezza (B): 275 mm
- Profondità (C): 515 mm
- Profondità totale (D): 435 mm
- Altezza (E): 235 mm
- Larghezza piano (F): 500 mm
- Peso netto: 26 kg
- Dimensioni imballo: 560 x 430 x 270 mm
- Peso lordo: 27 kg

Queste dimensioni consentono di integrare la piastra facilmente in cucine professionali e aree snack, garantendo al tempo stesso un'ampia capacità di lavoro su una sola macchina.

Quando scegliere una piastra doppia rigata

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

Se stai cercando una piastra elettrica doppia robusta, potente e adatta a un utilizzo intensivo, la Sirman PDC con piano rigato/rigato rappresenta 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