

SKU: 34A4661002SI

Sirman

Piastra elettrica Modello PDC in ghisa doppia con piano Cottura Liscio-Rigato Potenza watt 3000



Descrizione

Piastra elettrica doppia PDC liscio-rigato: flessibilità e potenza per uso intensivo

La piastra elettrica Modello PDC in ghisa doppia con piano di cottura liscio-rigato è pensata per locali che lavorano con carichi di lavoro elevati e hanno bisogno di uno strumento versatile e robusto. La combinazione di una zona liscia e una rigata permette di gestire contemporaneamente preparazioni diverse: sulla parte liscia puoi scaldare e cuocere in modo uniforme, mentre sulla parte rigata puoi ottenere la classica grigliatura con segni ben marcati.

La struttura in acciaio inox garantisce solidità e durata nel tempo, mentre le piastre in ghisa trattata assicurano igienicità, resistenza ad acidi e sali e un'elevata protezione dall'ossidazione. È una soluzione ideale per bar, paninoteche, bistrot e ristorazione veloce che cercano un'attrezzatura affidabile per un utilizzo quotidiano intenso.

Piastre in ghisa trattata e facilità di pulizia

Le piastre in ghisa sono sottoposte a trattamento di vetroceramicatura, studiato per offrire massima robustezza, ottima conducibilità termica ed estrema facilità di pulizia a fine servizio. Questo tipo di finitura riduce l'adesione dei residui di cottura e rende più rapide le operazioni di igiene quotidiana.

- Piastre in ghisa trattata con vetroceramicatura
- Massima resistenza all'ossidazione, agli acidi e ai sali
- Ottima conduzione del calore per una cottura uniforme
- Superficie liscia facile da pulire

Caratteristiche tecniche della piastra PDC liscio-rigato

La piastra PDC è dotata di resistenze corazzate aderenti alle piastre, per una migliore conduzione del calore e un rapido riscaldamento. Due termostati regolabili fino a 300 °C permettono di gestire in modo indipendente le due metà della piastra, adattando la temperatura alle diverse preparazioni.

- Struttura in acciaio inox
- Piano di cottura doppio liscio-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

La possibilità di regolare separatamente le due zone di cottura rende questa piastra particolarmente pratica quando si devono gestire contemporaneamente prodotti diversi, con esigenze di temperatura non sempre uguali.

Dimensioni e ingombro

Nonostante l'ampia superficie di cottura, la piastra PDC liscio-rigato mantiene dimensioni compatte, pensate per integrarsi facilmente su banchi bar e linee snack già esistenti.

- Lunghezza: 51,5 cm
- Profondità: 43,5 cm
- Altezza: 23,5 cm
- Superficie utile: 500 x 255 mm

Queste misure consentono 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 liscio-rigato

- Quando serve combinare cottura liscia uniforme e grigliatura rigata sulla stessa macchina
- Per locali con volumi di lavoro medio-alti e servizio continuo
- Per bar, paninoteche, bistrot e ristorazione veloce
- Per chi cerca robustezza, rapidità di riscaldamento e facilità di pulizia

Se stai cercando una piastra elettrica doppia in ghisa che offra versatilità, potenza e resistenza all'uso intensivo, il modello Sirman PDC con piano di cottura liscio-rigato rappresenta una scelta concreta per migliorare 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