



solo per professionisti

Sirman Spa
 Viale dell'Industria 9/11
 35010 PIEVE DI CURTAROLO (PD), Italy
 Tel./Fax. +39 049 9698666 / +39 049 9698688
 email: info@sirman.com



Sirman Грили контактные , model Cort L-R-X :

Пригодна для приготовления любого сорта мяса, рыбы, яиц, ов-щей, сыра, и практически любых продуктов, которые можно готовить на плите; идеальна для тостов с начинкой, горячих бутербродов различной толщины и размеров. Проста в эксплуатации и размещении, предлагая на маленьком пространстве большую рабочую поверхность.

Выпускаются с рифлёными и гладкими плитами, или с гладкими плитами из нержавеющей стали.

- Плиты из чугуна с стеклокерамической обработкой
 максимальная прочность и долговечность

оптимальная теплопроводность

простота очистки

- Регулируемые верхние плиты

- Самобалансируемая верхняя плита

- Армированные нагревательные элементы, прилегающие вплотную к плите для оптимальной тепловой проводимости.

- Регулируемый термостат до 300 °C.

- Идеальные для интенсивной и непрерывной работы

- Механический таймер, не входящий в комплект.

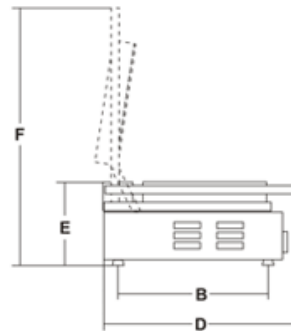
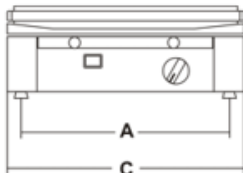


CORT L Timer



CORT XX

спецификация



технические данные

Модель	CORT
Мощность	Watt 2100
Электропитание	230V/50-60Hz F+N
Полезная площадь	mm 355x255
A	mm 340
B	mm 275
C	mm 380
D	mm 435
E	mm 235
F	mm 500
Вес нетто	Kg 22
Размеры упаковки	mm 430x420x270
Вес брутто	Kg 23