

SKU: R2BK

Beckers

Piastra grill doppia Modello R2 in ghisa piano Rigato



Descrizione

Piastra grill doppia R2 in ghisa rigata: grigliatura uniforme e professionale

La piastra grill doppia Modello R2 in ghisa è la soluzione ideale per chi vuole offrire grigliate perfette con i classici segni di cottura ben marcati su carne, verdure, panini e sandwich. Il piano rigato sia sopra che sotto garantisce un contatto deciso con il prodotto, favorendo una doratura omogenea e un aspetto sempre invitante.

La struttura in acciaio inox e le piastre in ghisa rendono questa attrezzatura robusta e adatta a un uso intensivo tipico dei bar, paninoteche, chioschi e locali di ristorazione veloce. La combinazione di materiali professionali e componenti affidabili assicura durata nel tempo e facilità di gestione nelle operazioni quotidiane.

Caratteristiche tecniche della piastra grill R2

La piastra R2 è dotata di piastre in ghisa con telaio in acciaio inox e lavora con alimentazione 220-240 V e frequenza 50-60 Hz. La potenza è di 1800 W per ciascun lato, per un totale di 3600 W, offrendo un riscaldamento rapido e stabile, perfetto per i ritmi sostenuti dei servizi diurni e serali.

- Piastre in ghisa con telaio in acciaio inox
- Potenza: 1800 W (x2) / 220-240 V / 50-60 Hz
- Piano di cottura: 240 x 480 mm
- Peso: 24 kg

- Superficie di cottura: rigata sopra, rigata sotto
- 2 termostati separati per il controllo indipendente delle due zone
- Range di temperatura: da 50 °C a 300 °C

La presenza di due termostati separati permette di gestire la temperatura di ciascun piano in modo indipendente, così puoi adattare la potenza di cottura a prodotti diversi, mantenendo sempre tempi brevi e risultati costanti.

Dimensioni e ingombro

Nonostante la superficie di cottura generosa, la piastra grill R2 mantiene dimensioni compatte che la rendono facile da inserire su banchi lavoro già affollati da altre attrezzature.

- Lunghezza: 56,5 cm
- Profondità: 31 cm
- Altezza: 22 cm

Queste misure la rendono particolarmente adatta per bar, bistrot e punti ristoro che vogliono aumentare la produttività senza dover rivoluzionare la disposizione del banco o della linea snack.

Vantaggi per il tuo locale

- Grigliatura con marcatura netta grazie al piano rigato sopra e sotto
- Struttura in acciaio inox e piastre in ghisa per un uso professionale intensivo
- Riscaldamento rapido e mantenimento stabile della temperatura
- Doppio termostato per una gestione più flessibile delle due aree di cottura
- Ideale per carne, verdure, panini e snack in bar, paninoteche e chioschi

Per chi cerca una piastra grill doppia affidabile, compatta e in grado di garantire una grigliatura sempre uniforme, il Modello R2 in ghisa piano rigato rappresenta una scelta concreta e funzionale per la ristorazione professionale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	22
Lunghezza (cm)	56.5
Profondità (cm)	31
Temperatura °C	50 / 300
Model Number for EPREL	R2BK