

SKU: 2977972

Fimar

Piastra Elettrica In ghisa Easyline by Modello EG03M Superfici superiori: rigate Superficie inferiore: metà liscia e metà rigata Potenza 3600 W



Descrizione

Piastra elettrica in ghisa Easyline EG03M metà liscia metà rigata

La piastra elettrica in ghisa Easyline modello EG03M è pensata per bar, paninoteche, bistrot e piccoli ristoranti che cercano un'unica attrezzatura versatile per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini. La combinazione tra struttura in acciaio inox e piano di cottura in ghisa consente di mantenere a lungo la temperatura, garantendo risultati uniformi anche durante i momenti di maggior affluenza.

Piano inferiore metà liscio e metà rigato

Il piano inferiore è diviso in due zone: una metà liscia e una metà rigata, così da poter gestire diverse tipologie di cottura nello stesso tempo. La parte liscia è ideale per uova, verdure delicate, formaggi e rigenerazione di piatti pronti, mentre la parte rigata permette di marcare carne e panini con le tipiche striature da griglia, migliorando l'aspetto delle preparazioni.

Piastre superiori rigate autobilanciate

Le superfici superiori sono rigate e autobilanciate, si adattano automaticamente allo spessore del prodotto e appoggiano in modo uniforme. Questo assicura un contatto costante con il cibo, una grigliatura omogenea e riduce il rischio di schiacciare eccessivamente panini o preparazioni più morbide, mantenendo una presentazione curata.

Struttura in acciaio inox per uso quotidiano

La struttura in acciaio inox è robusta, igienica e semplice da pulire, pensata per sopportare un utilizzo intensivo tipico delle cucine professionali. L'abbinamento con le piastre in ghisa, che trattengono il calore a lungo, rende la macchina pronta all'uso per molte ore, con tempi di recupero rapidi tra una cottura e l'altra.

Prestazioni e alimentazione elettrica

Con una potenza di 3600 W e alimentazione 230 V monofase 50/60 Hz, la piastra Easyline EG03M raggiunge rapidamente la temperatura di lavoro ed è adatta a un impiego continuativo in bar e locali con un flusso costante di clienti. La potenza elevata consente di gestire più prodotti contemporaneamente mantenendo stabile la temperatura del piano di cottura.

Specifiche tecniche della piastra Easyline EG03M

Di seguito sono riportate le principali caratteristiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della piastra EG03M nella tua postazione di lavoro in base a spazio, potenza disponibile e tipologia di servizio.

- Struttura: in acciaio inox.
- Piastra di cottura: in ghisa.
- Superfici superiori: rigate.
- Piastre superiori: autobilanciate.
- Superficie inferiore: metà liscia e metà rigata.
- Piani di cottura rigati: dimensioni 47,5 x 23 cm.
- Potenza: 3600 W.
- Alimentazione: 230 V monofase, 50/60 Hz.
- Altezza con piastra aperta: 50 cm.
- Peso: 25 kg.

Dimensioni e ingombro sul banco

L'ampiezza del piano di cottura, abbinata a un'altezza contenuta quando la piastra è chiusa, consente di collocare la Easyline EG03M su banchi di lavoro di medie dimensioni senza compromettere gli spazi operativi. L'altezza di 50 cm a piastra aperta lascia comunque libertà di movimento all'operatore durante le fasi di carico e scarico del prodotto.

Perché scegliere la piastra elettrica in ghisa Easyline EG03M

Scegliere la piastra Easyline EG03M significa dotarsi di una macchina professionale versatile, capace di gestire contemporaneamente cotture lisce e rigate in un unico attrezzo. La combinazione di piastre superiori rigate autobilanciate, piano inferiore metà liscio e metà rigato, struttura in acciaio inox, potenza da 3600 W e alimentazione monofase la rende una soluzione ideale per bar, paninoteche e ristoranti che vogliono offrire grigliati e panini di qualità con un'attrezzatura compatta ma completa.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	21
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	30.5
Temperatura °C	50 / 300
Model Number for EPREL	2977972