

SKU: EG03RR

Fimar

Piastra Elettrica In ghisa Easyline by Modello EG03 Superfici superiori: rigate Superficie inferiore: rigate Potenza 3600 W



Descrizione

Piastra elettrica in ghisa Easyline rigata doppia

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

Piano di cottura completamente rigato

La superficie inferiore è interamente rigata, ideale per ottenere la classica grigliatura a righe su carne, panini e verdure. Le scanalature favoriscono lo sgrondo dei grassi in eccesso e contribuiscono a una cottura più asciutta e appetitosa, migliorando sia l'aspetto del piatto che la sensazione al morso.

Piastre superiori rigate autobilanciate

Le superfici superiori sono rigate e autobilanciate, si adattano automaticamente allo spessore del

prodotto e appoggiano in modo uniforme. Questo garantisce un contatto costante con il cibo, una grigliatura omogenea su entrambi i lati e riduce il rischio di schiacciare eccessivamente panini o preparazioni più delicate.

Struttura in acciaio inox per uso professionale

La struttura in acciaio inox è robusta, igienica e semplice da pulire, pensata per sopportare un utilizzo intensivo tipico dei locali professionali. L'abbinamento con le piastre in ghisa, che trattengono il calore a lungo, rende la macchina sempre pronta all'uso, 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 raggiunge velocemente 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 lavorare su più prodotti contemporaneamente mantenendo stabile la temperatura del piano di cottura.

Specifiche tecniche della piastra elettrica Easyline

Di seguito sono riportate le principali caratteristiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della piastra 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: 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, permette di collocare l'apparecchiatura 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 nelle fasi di carico e scarico del prodotto.

Perché scegliere la piastra elettrica in ghisa Easyline rigata

Scegliere questa piastra Easyline significa dotarsi di una macchina professionale completamente rigata, ideale per chi vuole offrire grigliati e panini con una marcatura perfetta e tempi di servizio rapidi. La combinazione di piastre superiori rigate autobilanciate, piano inferiore rigato, struttura in acciaio inox, potenza da 3600 W e alimentazione monofase la rende una soluzione ideale per bar, paninoteche e ristoranti che cercano un'attrezzatura compatta ma altamente produttiva.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	21
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	30.5
Temperatura °C	50 / 300
Model Number for EPREL	EG03RR