

SKU: PE25NL

Fimar

Piastra Elettrica In ghisa Modello PE25NL Piastra Inferiore Liscia



Descrizione

Piastra elettrica in ghisa PE25NL: liscia sotto, rigata sopra per la massima versatilità

La piastra elettrica in ghisa Modello PE25NL è ideale per chi cerca una soluzione compatta e versatile per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini. La combinazione di piastra inferiore liscia e piastra superiore rigata consente di lavorare in modo flessibile: sotto ottieni un appoggio uniforme, sopra la caratteristica grigliatura con segni marcati.

La struttura è realizzata in acciaio inox, mentre la piastra di cottura è in ghisa sabbata, materiale che mantiene a lungo la temperatura e assicura una diffusione omogenea del calore. È una soluzione pensata per bar, paninoteche, chioschi e piccoli locali che hanno bisogno di uno strumento affidabile e semplice da utilizzare per la preparazione quotidiana di snack caldi.

Caratteristiche tecniche della piastra PE25NL

La PE25NL è dotata di resistenze a contatto con le piastre, una scelta costruttiva che migliora la conducibilità termica e riduce i tempi di preriscaldamento. Il termostato di sicurezza protegge la macchina da eventuali sovratemperature, garantendo un funzionamento più sicuro anche in caso di utilizzo intenso durante la giornata.

- Struttura in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa sabbiata
- Piano di cottura inferiore liscio
- Piastra superiore rigata autobilanciata
- Singolo piano di cottura liscio, dimensioni 24 x 23 cm
- Resistenze a contatto con le piastre per migliore conducibilità
- Potenza: 1,8 kW
- Alimentazione: 230 V monofase, 50/60 Hz
- Termostato di sicurezza
- Temperatura regolabile fino a 300 °C
- Peso: 18 kg

La piastra superiore autobilanciata si adatta automaticamente allo spessore del prodotto, evitando di schiacciarlo troppo e garantendo una pressione uniforme su panini farciti, toast e ingredienti di diversa altezza. Questo rende la macchina pratica anche quando si lavora con prodotti molto vari tra loro.

Dimensioni e ingombro

La piastra elettrica PE25NL è stata progettata per offrire una superficie di cottura adeguata mantenendo un ingombro ridotto, facilmente integrabile su banchi bar o linee snack con spazio limitato.

- Lunghezza: 32 cm
- Profondità: 36 cm
- Altezza: 20 / 52 cm

Grazie alle dimensioni contenute, può essere utilizzata come piastra principale in piccoli locali o come supporto in linee di preparazione più articolate, senza richiedere modifiche importanti alla disposizione del banco di lavoro.

Quando scegliere una piastra liscia/rigata in ghisa

- Quando serve una base liscia per una cottura uniforme e una parte superiore rigata per la marcatura
- Per chi cerca un'attrezzatura compatta ma robusta per uso quotidiano
- Per bar, paninoteche, chioschi e snack bar con volumi medi di lavoro
- Per chi desidera una macchina semplice da usare, con temperatura regolabile fino a 300 °C

Se desideri una piastra elettrica in ghisa pratica, solida e capace di adattarsi a preparazioni diverse, la PE25NL Fimar con piastra inferiore liscia e superiore rigata rappresenta una scelta concreta per migliorare la qualità e la rapidità del servizio nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	20/52
Lunghezza (cm)	32
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	0 / 300
Model Number for EPREL	PE25NL