

SKU: PE25NR

Fimar

Piastra Elettrica In ghisa Modello PE25NR Piastra Rigata



Descrizione

Piastra elettrica in ghisa PE25NR: compatta e ideale per snack e panini

La piastra elettrica in ghisa Modello PE25NR è studiata per cuocere e riscaldare in modo rapido e uniforme carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini. Le piastre rigate permettono di ottenere la classica grigliatura con segni ben definiti, migliorando anche la presentazione del prodotto al cliente.

La struttura macchina è realizzata in acciaio inox, mentre il piano di cottura è in ghisa sabbiata, un materiale in grado di mantenere a lungo la temperatura e garantire una trasmissione del calore omogenea. È una soluzione compatta e funzionale per bar, paninoteche, chioschi e piccole cucine che necessitano di uno strumento semplice ma affidabile per la preparazione di snack caldi.

Caratteristiche tecniche della piastra PE25NR

La PE25NR è dotata di resistenze a contatto con le piastre, pensate per migliorare la conducibilità termica e ridurre i tempi di preriscaldamento. Il termostato di sicurezza garantisce un funzionamento più affidabile, proteggendo la macchina da eventuali sovratemperature durante l'uso intenso.

- Struttura in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa sabbiata

- Piastra superiore rigata autobilanciata
- Piano di cottura rigato
- Singolo piano di cottura rigato, dimensioni 24 x 23 cm
- 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 allo spessore del prodotto senza schiacciarlo eccessivamente, permettendo di lavorare con panini farciti, toast o carni di diverso spessore mantenendo una pressione uniforme.

Dimensioni e ingombro

La piastra elettrica PE25NR offre un buon compromesso tra superficie di cottura e ingombro complessivo, risultando facilmente collocabile su banchi bar e linee snack con spazio limitato.

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

Le dimensioni contenute la rendono ideale come piastra di supporto o come attrezzatura principale in piccoli locali, senza richiedere modifiche importanti alla disposizione esistente del banco di lavoro.

Quando scegliere una piastra rigata in ghisa

- Per ottenere una grigliatura con segni marcati su carne, verdure e panini
- Per chi necessita di una piastra compatta ma robusta, adatta a un uso quotidiano
- Per bar, paninoteche, chioschi e snack bar con volumi medi di lavoro
- Per chi cerca una macchina facile da usare, con temperatura regolabile fino a 300 °C

Se stai cercando una piastra elettrica in ghisa pratica, solida e in grado di garantire risultati costanti nel tempo, la PE25NR Fimar con piastra rigata rappresenta una scelta concreta per migliorare la qualità del servizio nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	20/52
Lunghezza (cm)	32
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	0 / 300

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	PE25NR