

SKU: PE35NL

**Fimar**

## **Piastra Elettrica In ghisa Modello PE35NL Piano Inferiore Liscio**



### **Descrizione**

#### **Piastra elettrica in ghisa PE35NL: liscia sotto, rigata sopra per una cottura versatile**

La piastra elettrica in ghisa Modello PE35NL è pensata per chi cerca una superficie di cottura ampia e versatile, in grado di gestire diverse preparazioni mantenendo dimensioni adatte al banco bar o alla linea snack. È ideale per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini, con una base liscia che garantisce appoggio uniforme e una piastra superiore rigata che dona la classica grigliatura a righe.

La struttura in acciaio inox abbinata alla piastra di cottura in ghisa sabbata assicura robustezza, ottima capacità di mantenere il calore e una distribuzione uniforme della temperatura su tutta la superficie. È una soluzione affidabile per bar, paninoteche, chioschi e locali di ristorazione veloce che lavorano con volumi medio-alti e cercano uno strumento pronto a sostenere turni intensi.

#### **Caratteristiche tecniche della piastra PE35NL**

La PE35NL è dotata di resistenze a contatto con le piastre, progettate per migliorare la conducibilità termica e ridurre i tempi di preriscaldamento. Il termostato di sicurezza protegge la macchina da eventuali sovratemperature, aumentando il livello di sicurezza anche in caso di utilizzo continuativo.

- Struttura in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa sabbata
- Piastra superiore auto-bilanciata
- Superficie di cottura superiore sempre rigata

- Piano di cottura inferiore liscio
- Potenza: 2,2 kW
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50-60 Hz
- Campo di temperatura: 50-300 °C
- Dimensione piano di cottura: 340 x 230 mm
- Peso netto: 22 kg
- Peso lordo: 24 kg
- Dimensioni imballo: 560 x 470 x 300 mm
- Volume imballo: 0,079 m<sup>3</sup>

La piastra superiore autobilanciata si adatta automaticamente allo spessore dei prodotti, evitando schiacciamenti eccessivi e garantendo una pressione uniforme su panini farciti, carne e verdure di diversa altezza. Questo rende l'utilizzo quotidiano più pratico anche quando si alternano preparazioni molto diverse tra loro.

## Dimensioni e ingombro

Pur offrendo una superficie di cottura ampia, la piastra PE35NL mantiene dimensioni facilmente gestibili su banchi bar e linee snack già organizzate.

- Lunghezza: 42 cm
- Profondità: 36 cm
- Altezza: 20 / 52 cm

Questo equilibrio tra ingombro e capacità di lavoro consente di utilizzarla sia come attrezzatura principale in piccoli locali, sia come supporto in cucine e linee snack più strutturate, senza richiedere modifiche importanti alla disposizione esistente.

## Quando scegliere una piastra liscia/rigata in ghisa di questa taglia

- Quando serve una base liscia per una cottura uniforme e una parte superiore rigata per la marcatura
- Per chi necessita di una superficie di cottura più ampia per gestire più prodotti contemporaneamente
- Per bar, paninoteche, bistrot e chioschi con volumi di lavoro medio-alti
- Per chi cerca una macchina robusta, semplice da usare e con temperatura regolabile fino a 300 °C

Se desideri una piastra elettrica in ghisa che unisca versatilità, robustezza e una superficie di cottura generosa, la PE35NL Fimar con piano inferiore liscio e superiore rigato è una scelta concreta per aumentare produttività e qualità del servizio nel tuo locale.

## Scheda Tecnica

Attributo	Valore
-----------	--------

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	20/52
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	50 / 300