

SKU: PE35NR

Fimar

Piastra Elettrica In ghisa Modello PE35NR Piastra Rigata



Descrizione

Piastra elettrica in ghisa PE35NR: più superficie di lavoro per grigliate perfette

La piastra elettrica in ghisa Modello PE35NR è pensata per chi ha bisogno di una superficie di cottura più ampia rispetto ai modelli compatti, mantenendo comunque 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 la caratteristica grigliatura a righe ben marcate che valorizza la presentazione del prodotto.

La struttura in acciaio inox con piastra di cottura in ghisa sabbiata garantisce robustezza, ottima inerzia termica e distribuzione uniforme del calore. Si tratta di una soluzione affidabile per bar, paninoteche, chioschi e locali di ristorazione veloce che lavorano con volumi medio-alti e richiedono uno strumento pronto a sostenere turni intensi.

Caratteristiche tecniche della piastra PE35NR

La PE35NR è equipaggiata con resistenze a contatto con le piastre, studiate per ottimizzare la conducibilità e ridurre i tempi di riscaldamento. Il termostato di sicurezza offre una protezione aggiuntiva contro le sovratemperature, rendendo la macchina più sicura anche in caso di uso prolungato.

- Struttura in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa sabbiata
- Piastra superiore rigata autobilanciata

- Piano di cottura inferiore rigato
- Superficie piano di cottura rigata/rigata
- Dimensione piano di cottura: 340 x 230 mm
- Potenza: 2,2 kW
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50-60 Hz
- Termostato di sicurezza
- Regolazione temperatura: 50-300 °C
- Peso netto: 22 kg
- Peso lordo: 24 kg

La piastra superiore autobilanciata si adatta automaticamente allo spessore dei prodotti, evitando di schiacciarli eccessivamente e garantendo una pressione uniforme su panini farciti, carne e verdure di diversa altezza. Questo rende la gestione del lavoro più semplice anche quando si alternano preparazioni molto diverse tra loro.

Dimensioni e ingombro

Pur offrendo una superficie di cottura più ampia, la PE35NR mantiene dimensioni che la rendono facilmente collocabile su banchi bar e linee snack già strutturate.

- Lunghezza: 42 cm
- Profondità: 36 cm
- Altezza: 20 / 52 cm
- Dimensioni imballo: 560 x 470 x 300 mm
- Volume imballo: 0,079 m³

Grazie a questo equilibrio tra ingombro e capacità di lavoro, la piastra si presta sia come attrezzatura principale in piccoli locali sia come rinforzo in cucine e linee snack più articolate.

Quando scegliere una piastra rigata in ghisa di questa taglia

- Quando serve una superficie di cottura più ampia per gestire più prodotti insieme
- Per chi desidera una grigliatura con segni evidenti su carne, verdure e panini
- Per bar, paninoteche, bistrot e chioschi con volumi di lavoro medio-alti
- Per chi cerca una macchina robusta, semplice da usare e con temperatura fino a 300 °C

Se hai bisogno di una piastra elettrica in ghisa che coniughi robustezza, superficie di cottura generosa e facilità d'uso, la PE35NR Fimar con piastra rigata rappresenta una scelta concreta per aumentare produttività e qualità del servizio nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	20/52

Attributo	Valore
Lunghezza (cm)	42
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	50 / 300