

SKU: PE50NL

**Fimar**

## **Piastra Di cottura Elettrica Modello PE50NL doppia Liscia Piano inferiore piastra di cottura in ghisa sabbiata**



### **Descrizione**

#### **Piastra di cottura elettrica PE50NL: doppio piano liscio per cotture uniformi**

La piastra di cottura elettrica Modello PE50NL è una macchina professionale pensata per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini in modo rapido e uniforme. Il doppio piano liscio offre la massima superficie di contatto con il prodotto, garantendo una doratura regolare e una trasmissione del calore omogenea su tutta la porzione.

La struttura è realizzata in acciaio inox, mentre la piastra di cottura è in ghisa sabbiata, un materiale che mantiene a lungo la temperatura e assicura una buona inerzia termica anche nei momenti di lavoro più intensi. È la soluzione ideale per bar, paninoteche, chioschi e locali di ristorazione veloce che cercano uno strumento affidabile per un utilizzo quotidiano continuativo.

#### **Caratteristiche tecniche della piastra PE50NL**

La PE50NL è dotata di piastre superiori rigate autobilanciate, che si adattano automaticamente allo spessore del prodotto senza schiacciarlo eccessivamente. Le resistenze a contatto con le piastre migliorano la conducibilità, riducendo i tempi di riscaldamento e permettendo di mantenere stabile la temperatura di esercizio.

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

- Piano di cottura inferiore liscio
- Superficie piano di cottura liscia
- Piastre superiori rigate autobilanciate
- Resistenze a contatto con le piastre per migliore conducibilità
- Termostato regolabile 0 ÷ 300 °C
- Termostato di sicurezza
- Potenza: 3,6 kW
- Alimentazione: 230 V / 1N / 50-60 Hz
- Dimensione piano di cottura: 480 x 230 mm
- Peso netto: 27 kg
- Peso lordo: 34 kg
- Dimensioni imballo: 690 x 450 x 380 mm
- Volume imballo: 0,118 m<sup>3</sup>

La combinazione tra piano inferiore liscio e piastre superiori rigate permette di lavorare sia in appoggio pieno, ad esempio con piadine e toast, sia con una leggera marcatura sulla parte superiore, mantenendo sempre un'ottima resa in termini di cottura.

### Dimensioni e ingombro

La PE50NL offre una superficie di cottura ampia mantenendo dimensioni complessive adatte a banchi bar e linee snack con spazio limitato.

- Lunghezza: 57 cm
- Profondità: 36 cm
- Altezza: 20 / 52 cm

Grazie a questo equilibrio tra ingombro e capacità di lavoro, la piastra si integra facilmente in contesti già attrezzati, senza richiedere modifiche significative all'organizzazione del banco di lavoro.

### Quando scegliere una piastra doppia liscia in ghisa

- Quando serve la massima superficie di contatto per una cottura omogenea
- Per panini farciti, piadine, toast, uova e verdure
- Per bar, paninoteche, chioschi e locali con volumi di lavoro medio-alti
- Per chi cerca una macchina robusta, semplice da usare e con temperatura fino a 300 °C

Se stai cercando una piastra di cottura elettrica doppia in ghisa che unisca robustezza, uniformità di cottura e facilità di utilizzo, la Fimar PE50NL con piano liscio è una scelta concreta per aumentare produttività e qualità del servizio nel tuo locale.

### Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	20/52

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	0 / 300