

SKU: PE50NM

**Fimar**

## **Piastra Di cottura Elettrica Modello PE50NM Piastra doppia Liscia/Rigata Piano inferiore piastra di cottura in ghisa sabbziata**



### **Descrizione**

#### **Piastra di cottura elettrica PE50NM: doppio piano liscia/rigata per la massima flessibilità**

La piastra di cottura elettrica Modello PE50NM è progettata per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini con grande flessibilità operativa. Il piano di cottura metà liscio e metà rigato consente di utilizzare la stessa macchina sia per cotture uniformi a pieno contatto, sia per grigliature con marcatura ben visibile, ottimizzando spazio e produttività sul banco.

La struttura in acciaio inox e la piastra di cottura in ghisa sabbziata garantiscono robustezza, capacità di mantenere a lungo la temperatura e una distribuzione omogenea del calore. È una soluzione ideale per bar, paninoteche, chioschi e locali di ristorazione veloce che lavorano con volumi medio-alti e necessitano di uno strumento versatile per il servizio quotidiano.

#### **Caratteristiche tecniche della piastra PE50NM**

La PE50NM è dotata di piastre superiori rigate autobilanciate, che si adattano automaticamente allo spessore del prodotto evitando schiacciamenti eccessivi. Le resistenze a contatto con le piastre migliorano la conducibilità del calore, riducendo i tempi di riscaldamento e mantenendo stabile la

temperatura durante l'utilizzo.

- Struttura in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa sabbiata
- Piano di cottura metà liscio e metà rigato
- Doppio piano di cottura, dimensioni 480 x 230 mm
- 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 monofase oppure 230/400 V trifase 50/60 Hz
- Peso: 33 kg

Questa configurazione liscia/rigata consente di gestire sulla stessa piastra preparazioni diverse, ad esempio scaldare piadine e panini sulla zona liscia e grigliare carne o verdure sulla parte rigata, con un unico investimento in attrezzatura.

## **Dimensioni e ingombro**

La PE50NM offre una superficie di cottura generosa mantenendo dimensioni complessive adatte a banchi bar e linee snack già attrezzate. L'ampiezza del piano consente di lavorare con più prodotti affiancati, ottimizzando i tempi di produzione durante le ore di punta.

- 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 cucine compatte o in linee di preparazione più articolate, senza richiedere modifiche sostanziali alla disposizione del banco.

## **Quando scegliere una piastra doppia liscia/rigata in ghisa**

- Quando serve combinare cottura uniforme e grigliatura marcata sulla stessa macchina
- Per gestire contemporaneamente prodotti diversi con esigenze di cottura differenti
- Per bar, paninoteche, chioschi e locali con volumi di lavoro medio-alti
- Per chi cerca una piastra robusta, versatile e semplice da usare fino a 300 °C

Se stai cercando una piastra di cottura elettrica doppia in ghisa che unisca versatilità, robustezza e qualità di cottura, la Fimar PE50NM con piano liscia/rigata è una scelta concreta per aumentare la produttività e migliorare la resa delle tue preparazioni alla griglia.

## **Scheda Tecnica**

<b>Attributo</b>	<b>Valore</b>
Altezza (cm)	20/52
Lunghezza (cm)	57
Profondità (cm)	36
Temperatura °C	0 / 300