

SKU: PE50NR

Fimar

Piastra Di cottura Elettrica Modello PE50NR

Piastra doppia RIGATA piastra di cottura in ghisa sabbata



Descrizione

Piastra di cottura elettrica PE50NR: doppia piastra rigata per volumi di lavoro importanti

La piastra di cottura elettrica Modello PE50NR è pensata per chi ha bisogno di una superficie di lavoro ampia e performante, ideale per cuocere e riscaldare carne, pesce, uova, verdure, formaggi, toast farciti e panini. Il doppio piano rigato permette di grigliare più prodotti contemporaneamente, ottenendo la classica marcatura a righe che valorizza l'aspetto dei piatti serviti al cliente.

La struttura in acciaio inox con piastra di cottura in ghisa sabbata assicura robustezza, grande capacità di mantenere la temperatura e una distribuzione uniforme del calore. Le resistenze a contatto con le piastre migliorano ulteriormente la conducibilità, riducendo i tempi di riscaldamento e rendendo la macchina adatta a un utilizzo intensivo durante tutta la giornata.

Caratteristiche tecniche della piastra PE50NR

La PE50NR è dotata di doppio piano di cottura rigato con piastre superiori autobilanciate, che si adattano allo spessore del prodotto senza schiacciarlo eccessivamente. Il termostato regolabile da 0 a 300 °C e il termostato di sicurezza permettono di lavorare in tranquillità, mantenendo sempre il

controllo della temperatura anche in caso di uso prolungato.

- Struttura in acciaio inox
- Piastra di cottura in ghisa sabbiata
- Doppio piano di cottura rigato
- Dimensioni di ciascun piano: 480 x 230 mm
- Piastre superiori rigate autobilanciate
- Resistenze a contatto con le piastre per una 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

Queste caratteristiche rendono la PE50NR una piastra particolarmente indicata per bar, paninoteche, chioschi e locali di ristorazione veloce che necessitano di uno strumento affidabile per gestire flussi di lavoro costanti e intensi.

Dimensioni e ingombro

La piastra PE50NR offre una superficie di cottura generosa mantenendo un ingombro compatto, così da poter essere inserita facilmente su banchi già attrezzati o in linee snack con spazio limitato. La disposizione delle piastre permette di sfruttare al meglio la lunghezza del piano, lavorando in modo comodo anche con più prodotti affiancati.

Quando scegliere una piastra doppia rigata in ghisa

- Quando serve una superficie ampia per grigliare più prodotti contemporaneamente
- Per ottenere marcature nette su carne, verdure, formaggi e panini
- Per locali con volumi di lavoro medio-alti e servizio continuo
- Per chi cerca una macchina robusta, facile da usare e con temperatura fino a 300 °C

Se stai cercando una piastra di cottura elettrica doppia in ghisa capace di sostenere ritmi intensi e garantire una grigliatura uniforme e professionale, la Fimar PE50NR con piastre rigate è una scelta concreta per aumentare la produttività e la qualità del servizio nel tuo locale.

Scheda Tecnica

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