

SKU: 2975744

Ristosubito

Piastra in vetroceramica Liscia Vema Modello PF 2095 Liscia



Descrizione

Piastra-forno in vetroceramica Vema PF 2095: liscia e polivalente

La piastra in vetroceramica liscia Vema Modello PF 2095 è una macchina polivalente pensata per la cottura di qualsiasi alimento, dai panini ai toast farciti, dalla carne al pesce, dalle verdure alle pizze e perfino alle brioches. Grazie al particolare calore sviluppato in ambiente chiuso e alla diversa posizione delle piastre, regolabile tramite il maniglione, può essere utilizzata sia come classica griglia sia come vero e proprio forno ventilato.

La rapidità di riscaldamento dei piani in vetroceramica permette di utilizzare la macchina dopo solo pochi minuti dall'accensione, riducendo i tempi di attesa rispetto alle normali piastre tradizionali. Anche i tempi di cottura risultano sensibilmente più brevi, rendendo la PF 2095 particolarmente adatta a bar, ristoranti, pizzerie, fast food e locali di tendenza con volumi di lavoro intensi.

Caratteristiche tecniche della piastra Vema PF 2095

La PF 2095 è una piastra-forno in vetroceramica con carrozzeria in acciaio inox e piani di cottura lisci 40x30 cm, studiata per garantire robustezza, igiene e facilità di pulizia. Il termostato regolabile da 0 a 250°C e il temporizzatore da 0 a 30 minuti consentono di adattare la cottura ai diversi alimenti, mantenendo sempre sotto controllo temperatura e tempi di lavoro.

- Piastra-forno in vetroceramica con carrozzeria in acciaio inox
- Piani di cottura lisci in vetroceramica 40x30 cm

- Interruttore generale a pulsante con lampada spia incorporata
- Interruttori separati per azionamento grill e ventilazione, con relative spie
- Termostato regolabile 0-250°C
- Temporizzatore 0-30 minuti
- Alimentazione 230 V ~ 50/60 Hz
- Potenza: 1680 W
- Peso: 34 kg

Dimensioni e ingombro

Nonostante la dotazione di forno ventilato e piani di cottura 40x30 cm, la Vema PF 2095 mantiene dimensioni compatte, facilmente inseribili su banchi bar e linee snack. Questo la rende ideale sia come macchina principale in piccoli locali sia come supporto multifunzione in cucine più strutturate.

- Lunghezza: 50 cm
- Profondità: 54 cm
- Altezza: 25 cm
- Campo di temperatura: 0 / 250 °C

Perché scegliere una piastra-forno in vetroceramica liscia

- Per avere in un'unica macchina una piastra e un forno ventilato, gestendo diverse cotture senza cambiare attrezzatura
- Per cuocere rapidamente panini, toast farciti, carne, pesce, verdure, pizze e brioches con tempi più brevi rispetto alle piastre tradizionali
- Per bar, ristoranti, pizzerie, fast food e locali che richiedono massima versatilità in poco spazio
- Per chi cerca una soluzione in vetroceramica compatta, veloce in preriscaldamento e semplice da utilizzare grazie a termostato e timer frontali

Se desideri una piastra in vetroceramica liscia che funzioni anche come forno ventilato, offrendo grande versatilità in spazi ridotti, la Vema PF 2095 è una soluzione adatta per aumentare la produttività del tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	25
Lunghezza (cm)	50
Profondità (cm)	54
Temperatura °C	0 / 250