

SKU: 2975766

Ristosubito

Piastra elettrica singola rigata in ghisa Kar Modello PGR1-WT Potenza W 1800



Descrizione

Piastra elettrica singola rigata in ghisa Kar PGR1-WT

La piastra elettrica singola rigata in ghisa Kar modello PGR1-WT è pensata per bar, paninoteche, bistrot e piccoli ristoranti che vogliono una soluzione compatta e affidabile per la cottura alla piastra di carne, pesce, uova, toast e panini. Il piano rigato in ghisa e la struttura in acciaio inox la rendono una macchina robusta, pronta a lavorare ogni giorno con risultati costanti.

Piastra rigata in ghisa per una migliore trasmissione del calore

Il piano di cottura rigato in ghisa assicura un'ottima trasmissione del calore, con minori dispersioni termiche rispetto ad altri materiali. La superficie rigata permette di ottenere le tipiche striature da griglia su carne e panini, migliora lo sgrondo dei grassi in eccesso e contribuisce a una cottura uniforme su tutta l'area di lavoro.

Piastra superiore autobilanciata e struttura protetta

La piastra superiore è autobilanciata e garantisce una chiusura sempre perfetta, adattandosi allo spessore del prodotto senza schiacciarlo in modo eccessivo. La struttura è progettata per prevenire infiltrazioni dannose verso il sistema di riscaldamento, aumentando l'affidabilità nel tempo e

riducendo il rischio di guasti dovuti a liquidi o residui di cottura.

Pronta in 15 minuti e sempre in temperatura

La piastra PGR1-WT è pronta alla cottura in soli 15 minuti e, una volta raggiunta la temperatura impostata, il calore viene mantenuto per lungo tempo. Questo significa che la macchina resta sempre pronta all'uso, ideale per i locali che lavorano a flusso continuo e non possono permettersi tempi morti tra una preparazione e l'altra.

Dotazioni per pulizia e raccolta grassi

In dotazione sono forniti una spazzola in ferro per la pulizia del piano e una vaschetta raccogli grasso, semplice da montare e da rimuovere. Questi accessori facilitano le operazioni di manutenzione quotidiana, mantenendo la piastra in condizioni igieniche ottimali e contribuendo a prolungarne la durata.

Specifiche tecniche della piastra Kar PGR1-WT

Di seguito le principali caratteristiche tecniche, utili per valutare l'inserimento della piastra PGR1-WT nella tua postazione di lavoro in base a spazio, potenza disponibile e tipo di servizio.

- Struttura: in acciaio inossidabile con piano di cottura rigato in ghisa.
- Temperatura regolabile: da 70 °C a 300 °C.
- Dimensioni esterne: 290 x 300 x h 190 mm.
- Dimensioni piastra inferiore: 240 x 230 mm.
- Dimensioni piastra superiore: 210 x 215 mm.
- Potenza: 1800 W.
- Alimentazione: 230 V, 50 Hz.
- Peso: 14,5 kg.

Dimensioni e ingombro sul banco

Grazie alle dimensioni compatte, la piastra elettrica Kar PGR1-WT si inserisce facilmente su qualsiasi banco di lavoro, anche in cucine o postazioni con spazio limitato. La superficie di cottura, comunque generosa rispetto all'ingombro, consente di preparare più prodotti in sequenza senza rallentare il servizio.

- Lunghezza: 29 cm.
- Profondità: 30 cm.
- Altezza: 19 cm.

Perché scegliere la piastra elettrica singola rigata Kar PGR1-WT

Scegliere la piastra PGR1-WT significa affidarsi a un'attrezzatura compatta ma performante, con piano rigato in ghisa, piastre autobilanciate e temperatura regolabile fino a 300 °C. È una soluzione ideale per bar e paninoteche che vogliono offrire carne, panini e toast ben grigliati, con una macchina facile da pulire, rapida da portare in temperatura e progettata per durare nel tempo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	19
Lunghezza (cm)	29
Profondità (cm)	30
Temperatura °C	70 / 300
Model Number for EPREL	2975766