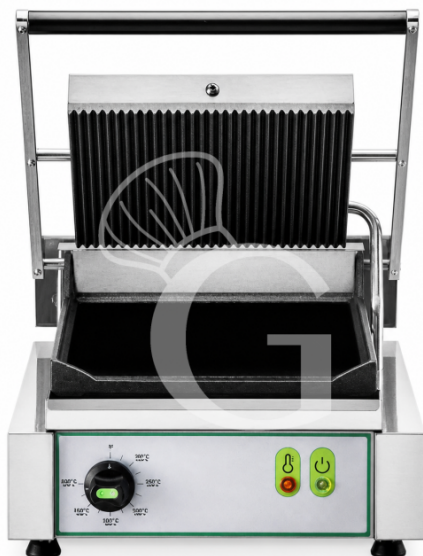




Piastra per Panini Professionale in Ghisa 2,2 kw– Superiore Rigata e Inferiore Liscia

MODELLO: PE35NL

Dimensioni esterne

L 420 x P 360 x H 200/520 mm

492,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 420 mm x P 360 mm x H 200/520 mm
Dimensioni piano di cottura	L 340 mm x P 230 mm
Potenza	2200 W
Peso netto	22 kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz

Temperatura di lavoro	50 ÷ 300° C
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Zona di cottura	Singola
Tipologia piastra	Liscia e rigata
Normative	CE

Descrizione

Piastra per panini singola in ghisa piastra superiore rigata e inferiore liscia, L 420 mm x P 360 mm x H 200 mm.

Piastra professionale per panini, toast e cotture veloci

La **piastra per panini singola in ghisa** è la soluzione ideale per bar, ristoranti, gastronomie e attività di street food che necessitano di uno strumento affidabile, potente e versatile. Dotata di **piastra superiore rigata** e **piastra inferiore liscia**, garantisce una cottura uniforme e risultati professionali su un'ampia varietà di alimenti.

Grazie alla struttura robusta in **acciaio inox** e alle piastre di cottura in **ghisa sabbiata**, questa piastra mantiene il calore a lungo, assicurando alte prestazioni anche durante un utilizzo intensivo.

Versatilità di cottura

Questa **piastra elettrica professionale per panini** è perfetta per:

- Panini e toast farciti
- Carne e hamburger
- Pesce
- Uova e verdure grigliate
- Formaggi e piadine

La combinazione **liscia + rigata** consente di adattare la cottura a ogni alimento, migliorando resa e presentazione.

Prestazioni elevate e controllo preciso

Le **resistenze a contatto diretto con le piastre** assicurano una distribuzione omogenea del calore e una rapida salita in temperatura. Il **termostato regolabile da 50 a 300 °C**, abbinato al **termostato di sicurezza**, permette un controllo preciso della cottura in totale sicurezza.

La **piastra superiore autobilanciata** si adatta allo spessore del prodotto, garantendo una pressione uniforme senza schiacciare eccessivamente gli alimenti.

Caratteristiche tecniche principali

- **Tipologia:** Piastra per panini professionale
- **Zona di cottura:** Singola
- **Piastra superiore:** Rigata in ghisa
- **Piastra inferiore:** Liscia in ghisa
- **Dimensioni esterne:** L 420 x P 360 x H 200/520 mm
- **Dimensioni piano di cottura:** L 340 x P 230 mm
- **Potenza:** 2200 W
- **Alimentazione:** 230 V / 1 N / 50–60 Hz
- **Temperatura di lavoro:** 50 ÷ 300 °C
- **Peso netto:** 22 kg
- **Struttura:** Acciaio inox