



Piastra per panini doppia in ghisa - superiore rigata inferiore liscia e rigata 3600W

MODELLO: PE50NM

Dimensioni esterne

L 570 x P 360 x H 200/520 mm

690,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 570 mm x P 360 mm x H 200/520 mm
Dimensioni piano di cottura	L 480 mm x P 230 mm
Potenza	3600 W
Peso netto	27 kg
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 - 60 Hz
Temperatura di lavoro	50 ÷ 300° C

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Zona di cottura	Doppia
Tipologia piastra	Liscia e rigata
Normative	CE

Descrizione

Piastra per panini professionale doppia in ghisa - Superiore rigata e inferiore metà liscia metà rigata - L 570 x P 360 x H 200/520 mm.

La **piastra panini professionale doppia in ghisa** è la soluzione ideale per bar, ristoranti, pub, gastronomie e attività di street food che necessitano di **alte prestazioni, cottura uniforme e massima affidabilità**. Progettata per un utilizzo intensivo, garantisce risultati eccellenti su panini, toast e snack caldi.

Prestazioni elevate e cottura uniforme

Dotata di **piastre in ghisa sabbiata**, questa piastra mantiene a lungo la temperatura, assicurando una cottura omogenea e rapida. La **piastra superiore rigata** è autobilanciata, mentre quella inferiore è **metà liscia e metà rigata**, offrendo grande versatilità di utilizzo.

Ideale per la preparazione e il riscaldamento di:

- Panini e toast farciti
- Carne e hamburger
- Pesce
- Uova
- Verdure grigliate
- Formaggi

Struttura professionale in acciaio inox

La struttura robusta in **acciaio inox** garantisce durata nel tempo, facilità di pulizia e massima igiene, rendendo la piastra adatta a qualsiasi ambiente professionale.

Le **resistenze a contatto diretto con le piastre** assicurano una trasmissione ottimale del calore e una maggiore efficienza energetica.

Sicurezza e controllo della temperatura

La piastra è dotata di **termostato di sicurezza regolabile da 50 a 300°C**, che consente un controllo preciso della temperatura in base al tipo di alimento da cuocere.

Perché scegliere questa piastra panini in ghisa

- ? Ideale per uso professionale intensivo
- ? Cottura uniforme e rapida
- ? Elevata versatilità per snack e panini
- ? Materiali resistenti e facili da pulire
- ? Massima affidabilità e sicurezza

Perfetta per chi cerca una piastra panini professionale in ghisa potente, versatile e duratura.