

Cod: 8672

Piastra panini Rigata / Rigata 310x370x210 h mm 1.8 Kw



Descrizione

La **piastra panini elettrica professionale rigata** per paninoteche è lo strumento professionale ideale da inserire nella tua cucina. **Struttura compatta, robusta e versatile**. Prepara e servi in pochi minuti pizzette, panini e toast ma anche carne e verdure senza difficoltà.

La piastra per panini è, infatti, progettata per rispondere alle tue necessità professionali e soddisfare appieno le esigenze dei palati più difficili.

Uso particolarmente indicato in bar, paninoteche, pizzerie, fast food e mense di piccole e medie dimensioni. Scegli la misura ideale e perfeziona la tua area di lavoro con uno strumento pratico e efficiente.

Design e funzionamento

Il **design della piastra panini elettrica professionale rigata** di Ristoattrezzature è compatto e professionale. Le linee sono studiate per offrire facilità d'uso, resistenza e sicurezza.

Le **dimensioni della piastra professionale per panini sono di 310x370x210 mm** e la superficie di cottura è di ben 215x215 mm. Scegli la qualità firmata Ristoattrezzature che pone grande attenzione nella scelta dei materiali nel **rispetto della normativa vigente**.

La **struttura esterna è in acciaio inox**, la **superficie di cottura è in ghisa**: materiale impiegato per trattenere il calore più a lungo e offrire panini sempre fragranti.

Il piano si presenta con classiche rigature su entrambi i lati per dare la tipica forma a onde a ogni tipo di pane.

L'alimentazione è elettrica e la **potenza è pari a 1.8 kW** mentre il **voltaggio è di 230 V**. Il modello è, inoltre, dotato di un termostato di sicurezza. Solleva e abbassa con facilità la piastra grazie ad una **pratica maniglia esterna** realizzata con materiali che assicurano un ottimo isolamento termico.

Prova la piastra panini elettrica professionale rigata anche in spazi ridotti e ti sorprenderà per efficienza e facilità d'uso.

In ultimo ti ricordiamo che, per garantire e salvaguardare un'ottima tenuta al piano, alla base sono collocati **quattro piedini in gomma**: utili per proteggere la tua attrezzatura professionale da eventuali graffi.

Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi panini con la **piastra panini elettrica professionale rigata** per piadinerie.

Pulizia e manutenzione

La **piastra panini elettrica professionale rigata** di Ristoattrezzature è facile e veloce da pulire. Garantisci ottime prestazioni nel tempo alla tua attrezzatura professionale seguendo **poche e semplici regole**.

Innanzitutto, rimuovi eventuali briciole dalla piastra con un pennello a setole morbide. Procedi quindi a lavare ogni sua parte usando un **panno morbido** e del **detergente non aggressivo**.

Svolgi queste operazioni sempre a piastre fredde **avendo cura di rimuovere la presa dalla corrente**, e **dopo ogni utilizzo**, in questo modo non rovinerai la superficie rigata e preserverai più a lungo l'antiaderenza della tua piastra.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegli un'attrezzatura professionale per la tua attività di ristorazione e **completa in modo pratico e funzionale la tua area di lavoro con minimo ingombro e massima efficienza**.

Acquista la **piastra panini elettrica professionale rigata** per gastronomia per la sua grande versatilità d'uso: potrai cuocere, infatti, vari tipi di alimenti e in maniera facile e veloce.

Design compatto, sicurezza e praticità sono i punti di forza di questo strumento di lavoro. **Scopri tutti i dettagli della piastra panini elettrica professionale rigata sul nostro sito** e concludi il tuo acquisto in pochi click.

Dimensioni

Dimensioni esterne	310x370x210 mm
Dimensioni superficie di cottura	215x215 mm

Scheda tecnica

Peso	12 kg
Potenza Elettrica	1.8 kW
Voltaggio	230 V