

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