

Cod: 8675

Piastra panini Liscia / Liscia 310x370x210 h mm 1.8 Kw



Descrizione

Compattezza, potenza e praticità. La **piastra panini elettrica professionale liscia** per fast food è lo strumento professionale pensato per ogni tipo di attività. Ideale per piastrare i panini in modo rapido e veloce.

Scegli la piastra liscia per paninoteche, pizzerie, fast-food e ogni area della gastronomia. Particolarmente indicata per piccole attività, questa attrezzatura permette di risparmiare tempo ed effettuare velocemente cotture perfette.

La qualità dei materiali scelti ne fanno uno strumento irrinunciabile in cucina: **sicuro, robusto e affidabile.**

Design e funzionamento

La **piastra panini elettrica professionale liscia** di Ristoattrezzature è ben rifinita e si presenta con un **design tecnico, compatto ed elegante.** Le linee sono studiate per renderne sicuro e facile l'uso.

Le **dimensioni della nostra piastra liscia sono di 310x370x210 mm** e la superficie di cottura è di 215x215 mm: ampia e confortevole. Si tratta di un prodotto realizzato con materiali di ottima qualità e nel rispetto della normativa vigente.

L'alimentazione è elettrica e la **potenza è pari a 1.8 kW** mentre il **voltaggio è di 230 V**.

La costruzione è in acciaio inox, le piastre sono realizzate in ghisa e hanno una superficie liscia: rapidamente giungono alla temperatura desiderata e distribuiscono uniformemente il calore sia nella parte inferiore che superiore.

Regola facilmente la temperatura della griglia con una manopola posta frontalmente. **Due spie di controllo**, invece, consentono un controllo costante della piastra.

Decidi di installare e spostare facilmente la tua piastra panini elettrica professionale liscia grazie al design compatto e completa in modo ottimale la tua postazione di lavoro.

Pulizia e manutenzione

La **piastra panini elettrica professionale liscia** per paninoteche si usa facilmente e altrettanto facilmente si pulisce.

Per motivi di sicurezza procedi in questo modo: rimuovi la presa dalla corrente e inizia le operazioni di pulizia, dopo ogni utilizzo, rigorosamente a piastre fredde.

Le piastre sono realizzate per consentire una **pulizia facile e veloce**. Dopo aver rimosso con un pennello a setole morbide i residui di cibo, procedi con un panno umido e del detergente da cucina non aggressivo.

In questo modo non graffierai la superficie di cottura, rovinando l'antiaderenza delle piastre.

Garantisci ottime prestazioni nel tempo alla tua attrezzatura professionale in poche mosse. Non lasciare residui di cibo o grassi e manterrai intatta la tua piastra.

Perché è il prodotto che fa per te

Scegliere la **piastra panini elettrica professionale liscia** di Ristoattrezzature vuol dire garantire **efficienza, affidabilità, velocità e versatilità** alla tua attività professionale.

Decidi di cuocere **non solo panini ma anche verdure e carne** con la piastra professionale e otterrai risultati eccellenti.

La piastra professionale per panini è un **ottimo strumento di lavoro** da impiegare ovunque tu voglia: hotel, ristoranti, fast-food, mense e pizzerie.

Scopri tutti i dettagli della piastra panini elettrica professionale liscia 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 |