

Cod: 8677

Piastra panini Rigata / Liscia 425x370x210 h mm 2.2 Kw



Descrizione

La **piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia** di Ristoattrezzature è progettata per offrire massime performance con il minimo ingombro. Le **dimensioni contenute**, la **facilità di installazione** e il **peso ridotto** ne permettono l'uso in **paninoteche ambulanti o catering**.

La piastra elettrica professionale per ristorazione trova ideale collocazione in **bar, pub, fast food, chioschi, pizzerie e gastronomie**. Le piastre in ghisa assicurano resistenza e tenuta termica, garantendo un'ottima antiaderenza. Il bordo rialzato antischizzo protegge da eventuali danni o rischi dell'operatore.

Offri un servizio rapido scegliendo un'attrezzatura professionale **funzionale e pratica** che si presta a diversi usi e svariati contesti.

Design e funzionamento

Il **design della piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia** è altamente professionale: linee squadrate e nessuna intercapedine difficile da raggiungere.

Le dimensioni esterne sono 425x370x210 h mm la struttura è in **acciaio inox** di elevata qualità mentre le piastre sono in **ghisa alimentare**.

Il piano superiore è rigato e viene ribaltato sulla **piastra inferiore liscia** attraverso una **maniglia ergonomica rivestita di plastica termoresistente**.

L'alimentazione è elettrica con una **potenza di 2.2 kW** e un **voltaggio di 230 V** con **termostato di sicurezza**. La **spia di rete e di riscaldamento** della piastra consentono un utilizzo sicuro ed un attento monitoraggio durante il lavoro. La manopola posta frontalmente ne regola la temperatura di esercizio.

Sul fondo sono posti **quattro piedini in gomma** per una tenuta salda della macchina su piano di appoggio.

Pulizia e manutenzione

La manutenzione ordinaria della **piastra per panini professionale rigata/liscia** richiede un'**attenta pulizia di tutte le sue parti dopo ogni uso**. Prima di effettuare le operazioni necessarie all'igienizzazione dell'attrezzatura, si raccomanda di **staccare la presa di corrente** e di **assicurarsi che le piastre siano fredde**.

Per pulire la **piastra elettrica per pub** dovrai impiegare:

- **un panno morbido**
- **un detergente sgrassatore delicato**.

L'uso di spugne abrasive o di sostanze corrosive è sempre sconsigliato anche se persistono gli aloni. Questi due strumenti, infatti, **danneggerebbero** irreparabilmente l'**antiaderenza della ghisa**.

Per prima cosa **rimuovi con il pennello a setole morbide**, in dotazione, **briciole e residui di cibo**, poi lascia agire lo sgrassatore per qualche minuto. **Risciacqua utilizzando esclusivamente un panno morbido umido**.

Perché è il prodotto che fa per te

Acquistando la **piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia** ti assicurerai un'attrezzatura professionale **resistente e duratura**, progettata per **intensi carichi di lavoro**.

La sua versatilità ti consentirà di usarla anche per riscaldare pietanze o per cuocere **piadine, crepes e tacos**. Il riscaldamento è rapido e la **ghisa alimentare** assicura lunga tenuta termica durante tutto il tempo del servizio.

Il doppio design delle piastre la rende particolarmente adattabile alle tue esigenze di lavoro e di servizio, permettendoti di **ottimizzare tempi e spazi**.

La **facilità di pulizia** è un altro dei punti di forza della piastra panini elettrica che non richiede lunghe operazioni di igienizzazione e viene già fornita di apposito pennello.

Scegli la qualità di un **prodotto professionale, sicuro, di facile utilizzo e durevole** acquistando on line, e in pochi click, un'attrezzatura garantita Ristoattrezzature.

Dimensioni

Dimensioni esterne	425x370x210 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	15 kg
Potenza Elettrica	2.2 kW
Voltaggio	230 V