

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