

Cod: 9400

Kit kebab low cost



Descrizione

Ristoattrezzature ti offre il tuo Kit Kebab composto da: 1) Coltello elettrico per Gyros. 2) 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 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 manutenzioneLa 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.

3) La macchina doner gyros cuoci kebab a gas di Ristoattrezzature è un'attrezzatura specializzata nella cottura di piatti orientali sicura, pratica e versatile. Con un solo strumento, infatti, potrai preparare diversi piatti: panini shawarma, kebab e altri piatti alla griglia per una capacità max di 25-30 kg. Lo spiedo verticale è perfetto per cuocere la carne, insieme a spezie e aromi, roteando su se stessa. A provvedere alla cottura è il calore prodotto ai lati da bruciatori che dona un gusto croccante alla parte esterna della carne. Design e funzionamento

La macchina doner gyros cuoci kebab per gastronomia si caratterizza per un design minimal. La forma compatta dell'apparecchio lo rende versatile e adatto a qualsiasi disponibilità di spazio. La costruzione è in acciaio inox e le dimensioni esterne sono di 580x630x950 mm. Questa griglia professionale è, inoltre, dotata di 4 bruciatori a gas con dispositivo di protezione del gas e ogni bruciatore misura 18x12 cm. Per una preparazione perfetta, lo spiedo della griglia è regolabile e può essere girato a destra e a sinistra con rotazione automatica. Inoltre, la macchina doner gyros cuoci kebab è dotata di un vassoio di raccolta in acciaio inox facile da rimuovere. Il suo funzionamento è a gas con una potenza pari a 15.4 kW. In dotazione trovi ugelli standard per il gas naturale e, tra gli optional, è possibile selezionare la fornitura e l'installazione di ugelli Gpl. Assicurati che la conversione venga effettuata da un esperto. Pulizia e manutenzione

Lavorare in modo igienico è essenziale quando si preparano i cibi. La pulizia della macchina doner gyros cuoci kebab a gas è pertanto pratica e veloce. Alloggiamento, spiedo e piastra sono in acciaio inox. È sufficiente staccare la spina e attendere che la griglia si raffreddi. Quindi, rimuovere tutte le parti che entrano in contatto con la carne e metterle a bagno in una soluzione di acqua e detergente delicato. Pulisci con cura ogni sua parte con l'ausilio di un panno morbido e lascia asciugare. Non utilizzare strumenti abrasivi per non rischiare di danneggiare l'apparecchiatura professionale. Garantirai così longevità e durabilità alla tua attrezzatura. Perché è il prodotto che fa per te

Un solo prodotto per tanti piatti, con la macchina doner gyros cuoci kebab a gas ottimizzerai tempi e spazi di preparazione. In base al tipo di carne e agli altri ingredienti impiegati potrai cuocere kebab, gyros greco e shawarma. Scegli la nostra attrezzatura professionale e garantisci: qualità prestazioni elevate comfort di lavoro affidabilità sicurezza. Potrai proporre con gusto le tue ricette orientali in maniera veloce e pratica. Scopri tutti i dettagli nella scheda tecnica.

In basso la scheda tecnica di ogni prodotto del Kit:

Piastra panini Rigata / Rigata 310x370x210 h mm 1.8 Kw

Dimensioni

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

Scheda tecnica

Peso	12 kg
Potenza Elettrica	1.8 kW
Voltaggio	230 V

SKU: acc-gyros

Coltello elettrico per Gyros

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
---------------	-----------

SKU: 5622

Macchina Doner Gyros Cuoci Kebab a Gas 25-30 kg

Dimensioni

Dimensioni esterne	580x630x950 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	27 kg
Potenza Gas	15.4 kW
Range capacità	25-30 kg