

Cod: 100280020031980

Piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia 57x37x21h cm



Descrizione

Se sei alla ricerca di un'attrezzatura professionale adatta alla cottura di snack e panini nel tuo locale in modo affidabile e veloce, scegli la piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia di Ristoattrezzature. Uno strumento di qualità particolarmente indicato nel settore della gastronomia. Ideale per la preparazione di toast, panini, focacce e pizzette in ogni momento della giornata. Grazie alla sua capacità permette di effettuare più preparazioni contemporaneamente. Semplifica e velocizza la preparazione dei tuoi cibi scegliendo l'alta qualità e il minimo ingombro di questo strumento di lavoro. Scegli la piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia per pub, fast food, bar, ristoranti, hotel e gastronomia. Design e funzionamento Il design della piastra panini elettrica professionale doppia rigata/liscia di Ristoattrezzature è minimal. Linee pulite, tecniche ed essenziali per una cottura ottimale e un minimo ingombro. Il voltaggio è di 230V per una potenza elettrica di 3.6 kW. Le dimensioni esterne sono di 570x370x210 mm, la superficie di cottura di 495x235 mm e il peso di circa 27 kg: facile da collocare ovunque tu voglia. La struttura esterna è realizzata completamente in acciaio inox mentre la superficie di cottura è realizzata in ghisa. Si distingue internamente per: superficie rigata superiore superficie liscia inferiore. Alla base si trovano quattro piedini in gomma che assicurano una tenuta ottimale su tutte le superfici proteggendo la piastra da eventuali graffi.

Garantisci affidabilità e sicurezza al tuo locale senza rinunciare allo stile. Sorprendi la tua clientela con prestazioni al top e panini pronti in un attimo scegliendo la piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia per paninoteche. Ottimizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti. Pulizia e manutenzione Effettuare la pulizia delle nostre attrezzature o fare interventi di manutenzione non è mai stato così semplice. Garantisci alla piastra panini elettrica professionale doppia rigata/liscia lunga vita con poche accortezze e avrai la possibilità, nel tempo, di fruire dell'elettrodomestico sempre in perfette condizioni. Prima di qualsiasi operazione ricordati di disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare le piastre. Si consiglia di effettuare tali operazioni ogni giorno e dopo ogni utilizzo. Un panno morbido e un detergente delicato sono tutto ciò che serve. Evita, al contrario, l'uso di prodotti aggressivi o spugne abrasive. Assicura alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse. Perché è il prodotto che fa per te Scegli di acquistare la piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia per pub e prepara panini in modo affidabile e veloce. Offri ai tuoi clienti un prodotto sempre caldo e croccante in ogni momento della giornata. Si tratta di un'attrezzatura professionale adatta al lavoro continuo, robusta e lineare che ti assicura durabilità e un ottimo rapporto qualità-prezzo. Consulta il nostro catalogo online per conoscere tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

Dimensioni

Dimensioni esterne	570x370x210 mm
Dimensioni superficie di cottura	495x235 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	27 kg
Potenza Elettrica	3.6 kW
Voltaggio	230 V