

Cod: 11453

Piastra panini doppia Rigata / Rigata 570x370x210 h mm 3.6 Kw Usato



Descrizione

Se hai intenzione di acquistare un'attrezzatura professionale che ti aiuti a velocizzare i tempi di cottura di toast e panini, scegli la piastra panini doppia rigata di Ristoattrezzature. Uno strumento essenziale in cucina, il cui uso è particolarmente indicato in attività quali paninoteche, piadinerie, pizzerie, fast food e molto altro ancora. Compattezza, versatilità, affidabilità, qualità e sicurezza. Scopri con noi tutte le caratteristiche tecniche. Design e funzionamento Da un punto di vista sia estetico che funzionale, la piastra panini doppia rigata per paninoteche si presenta compatta e dalle linee molto pulite. Elementi fondamentali in una cucina professionale che si rispetti. In questo modello in particolare, la doppia piastra è rigata e le dimensioni della piastra sono di 570x370x210 mm, ampia è anche la superficie di cottura che è unica ma divisa in 2 zone di calore autonome. Sicura e di facile utilizzo. Grande attenzione viene riposta nella selezione dei materiali: Acciaio inox per la struttura esterna; Ghisa alimentare per la superficie di cottura. Entrambi i materiali sono usati nel rispetto dell'attuale normativa vigente in materia di igiene. Infine, completano la struttura due pratiche maniglie in materiale atermico, che ne consentono una facile e sicura apertura e chiusura, e quattro piedini in gomma posizionati al fondo. Dai la caratteristica forma rigata a ogni tipo di pane e sperimenta la cottura anche di crepes e tacos gestendo la temperatura grazie a pratiche manopole poste frontalmente. L'alimentazione di

questa macchina professionale è elettrica: la potenza è di 3.6 kW e il voltaggio di 230 V. Prova la piastra panini doppia rigata in ogni area della gastronomia e assicura elevate prestazioni in tempi rapidi. Pulizia e manutenzione Per garantire massima efficienza alle tue attrezzature professionali si raccomanda una costante pulizia e periodici interventi di manutenzione. La piastra panini doppia rigata per fast food è progettata per una facile pulizia e rimozione dei grassi residui per garantire sempre massima igiene in cucina. Pochi i passaggi da seguire. Togli la presa dalla corrente per procedere in sicurezza, assicurati di lavare le piastre quando sono ormai raffreddate e usa sempre una spugna morbida e del detergente delicato. In questo modo non graffierai la superficie interna ed esterna e otterrai prestazioni sempre al top nel tempo. In caso di malfunzionamento contattare il venditore. Perché è il prodotto che fa per te Perché scegliere la piastra panini doppia rigata di Ristoattrezzature? Per avere in cucina un'attrezzatura professionale efficiente e duratura nel tempo. Ottimizza spazi e tempi di preparazione dei tuoi panini con lo strumento ideale. Potrai effettuare due diverse cotture contemporaneamente e in maniera autonoma. Ottimi materiali, design compatto, minimo ingombro ed elevate prestazioni la rendono lo strumento da lavoro professionale ideale. Consulta la scheda tecnica per saperne di più e concludi l'acquisto comodamente da casa. NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

Dimensioni esterne	570x370x210 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

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