

Cod: 114760030021980

## Piastra panini elettrica Digitale professionale doppia Rigata/Liscia 57x37x21h cm



### Descrizione

La Piastra panini elettrica Digitale professionale doppia Rigata/Liscia di Ristoattrezzature è tutto ciò che serve in una cucina professionale per servire in modo rapido ed efficiente le portate. Gestisci facilmente due tipologie di cottura, grazie alla doppia piastra, impiatta e servi in tempi rapidi. Affidabile, resistente e versatile. Prepara toast per colazioni o aperitivi, proponi piatti caldi e cuoci la carne a puntino. La nostra attrezzatura professionale è progettata per supportare intensi carichi di lavoro. Particolarmente indicato l'uso in piccole e medie attività di ristorazione. Consigliamo l'acquisto a pub, fast food, mense e paninerie. Consulta la scheda tecnica per tutti i dettagli. Design e funzionamento La Piastra panini elettrica Digitale professionale doppia Rigata/Liscia per pub ha un design essenziale per garantire praticità ed efficienza nel servizio. Puoi collocarla ovunque tu voglia e spostarla facilmente su diversi piani di lavoro. Puoi, infatti, regolarne l'altezza grazie ai piedini posti al fondo e garantire massima aderenza ad ogni piano. Le dimensioni esterne di questo modello in particolare sono di 570x370x210 mm, mentre la superficie di cottura è di 495x325 mm. Si tratta di un modello innovativo che presenta due display digitali nella parte frontale dell'apparecchiatura grazie ai quali puoi gestire la temperatura di ogni singola piastra. Il funzionamento della piastra è elettrico e basterà collegare la presa alla corrente

per metterla in funzione e raggiungere in tempi rapidi la temperatura d'esercizio da 0 +300 °C. La potenza è di 3.6 Kw e ha un voltaggio di 230 V. La costruzione è in acciaio inox, materiale resistente e antiruggine, mentre la superficie di cottura è realizzata in ghisa alimentare. Il modello presenta una piastra liscia alla base su cui adagiare gli alimenti e la parte superiore con la tipica rigatura da conferire a toast o carne per renderli più appetibili. I paraschizzi lungo i lati e nella parte retrostante garantiranno massima pulizia e sicurezza. Ogni piastra ha un funzionamento autonomo e, grazie al meccanismo a ribalta di cui è dotata, puoi abbassare singolarmente sul piano la piastra superiore attraverso l'uso di maniglie isolate termicamente. Un cassetto estraibile posto al fondo, infine, raccoglierà i residui di cottura da rimuovere a fine turno. Pulizia e manutenzione La Piastra panini elettrica Digitale professionale doppia Rigata/Liscia di Ristoattrezzature è facile e veloce da pulire. Segui le nostre indicazioni per garantire nel tempo massime prestazioni. Il consiglio è quello di effettuare la pulizia della piastra dopo ogni utilizzo in questo modo: Togli la presa dalla corrente Lascia raffreddare le piastre Rimuovi briciole e sporco Pulisci con un panno umido e detergente delicato svuota il cassetto dai residui di cottura. Non usare spugne abrasive o detersivi aggressivi per preservare l'antiaderenza della piastra. Utilizza il pennello a setole morbide in dotazione. Perché è il prodotto che fa per te La Piastra panini elettrica Digitale professionale doppia Rigata/Liscia per pub e fast food è il prodotto che cercavi per la tua attività di ristorazione. Si tratta, infatti, di un'attrezzatura professionale progettata per supportare intensi carichi di lavoro: Affidabile resistente compatta raggiunge alte temperature in poco tempo versatile. Affidati alla professionalità e all'esperienza di Ristoattrezzature. Sfoglia il nostro catalogo online e seleziona tra i diversi modelli e tipologie la piastra più adatta alle tue esigenze professionali.

## Dimensioni

Dimensioni esterne	570x370x210 mm
Dimensioni superficie di cottura	495x325 mm

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	27 kg
Potenza Elettrica	3.6 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +300 °C
Voltaggio	230 V