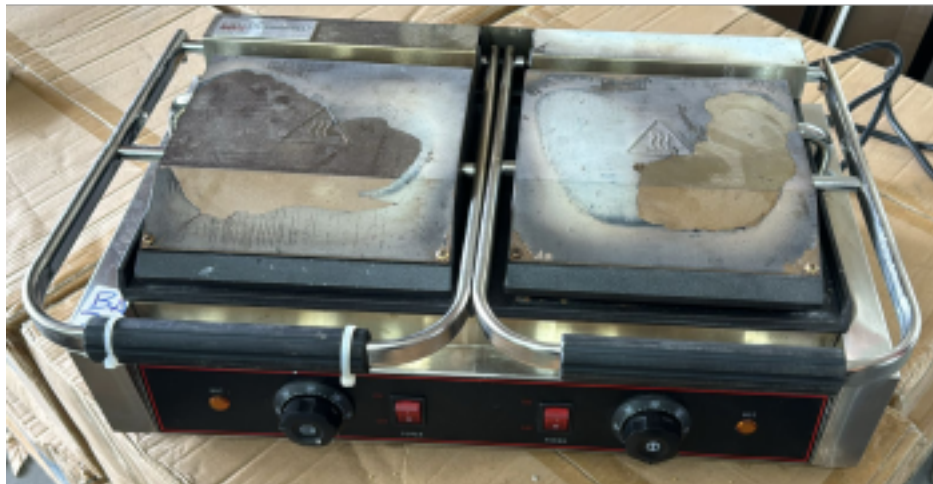


Cod: 11827

Piastra panini doppia Liscia / Liscia 570x370x210 h mm 3.6 Kw usato



Descrizione

La piastra panini doppia Liscia / Liscia di Ristoattrezzature è un articolo da cucina professionale progettata per la preparazione di panini farciti. Adattabile anche a tramezzini e toast, questa attrezzatura ha il vantaggio di comprendere una doppia piastra, consentendo la preparazione di due diversi panini. La piastra panini per paninerie, fast food e ristoranti con panini gourmet, è compatta e pratica e può essere collocata facilmente anche nei locali e nei bar di più piccole dimensioni. Design e funzionamento Il design della nostra piastra per panini professionale è estremamente pratico e funzionale. Troviamo il classico meccanismo a ribalta: le due piastre lisce vanno abbassate sull'unica piastra liscia che si trova sul piano. Ognuna ha un funzionamento autonomo e sono dotate di maniglie isolate termicamente. Due manopole anteriori permettono di regolare la temperatura delle due piastre separatamente, le due spie indicano l'accensione della macchina e il riscaldamento delle piastre. Le dimensioni esterne sono di 570x370x210 h mm per un peso di 27 kg. L'alimentazione è elettrica con una potenza di 3.6 Kw e un voltaggio di 230 V. Dal punto di vista della struttura essa si compone in acciaio inox con superficie di cottura in ghisa alimentare. Il funzionamento della piastra doppia liscia per panini è facile e intuitivo e si adatta anche a piadine, tacos, burrito o crepes. Pulizia e manutenzione Per mantenere sempre funzionante la doppia piastra per panini per pub è consigliabile effettuare la pulizia della piastra

dopo ogni uso. Prima di procedere è necessario accertarsi che le piastre siano fredde, dopodiché andranno rimossi il grasso e i residui di cibo con una spugna morbida e un detergente non aggressivo, per non rovinare l'antiaderenza della piastra. Perché è il prodotto che fa per te Le dimensioni ridotte e la versatilità fanno di questo prodotto un'attrezzatura da cucina professionale pratica e vantaggiosa. Un unico strumento come la piastra panini doppia liscia/liscia può, infatti, soddisfare esigenze diverse: dalla cottura al riscaldamento. Tante saranno le preparazioni che potrai realizzare anche in un piccolo laboratorio da bar, grazie alla sua compattezza e al suo design lineare. Collocala facilmente su banco o tavolo ed adeguala alle tue esigenze di linea e di spazio. Scegli la nostra piastra per panini professionale se vuoi un servizio veloce ed efficiente e desideri offrire un prodotto cotto al punto giusto. L'indipendenza delle due piastre permette di effettuare due preparazioni per volta consentendoti di ottimizzare tempi e spazi. Vuoi saperne di più? Leggi la scheda tecnica dettagliata NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

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

Scheda tecnica

Peso	27 kg
Potenza Elettrica	3.6 kW
Voltaggio	230 V