

Cod: 42310951

Cella frigorifero altezza 2540 mm prezzo escluso motore 2540x3340x2540h mm



Descrizione

Girabruschette professionale

Il girabruschette è un'attrezzatura per cucine professionali ideale per la preparazione del pane tostato. Può essere quindi utilizzato per preparare toast e bruschette, cucinando al forno in contemporanea sia il pane che gli ingredienti.

Come funziona il girabruschette

Il girabruschette è dotato all'interno di due griglie rotanti su cui posizionare il pane da cuocere e di un commutatore, che permette di scegliere se cuocere su una griglia o su entrambe le griglie.

Il funzionamento è elettrico, con tre resistenze che distribuiscono il calore in maniera uniforme per ottenere un risultato omogeneo. Le resistenze sono inoltre azionabili separatamente, così da regolare sia la potenza che il calore.

Materiali girabruschette professionale

Sia la struttura del girabruschette che le griglie sono realizzate in acciaio inox, materiale compatibile al contatto con gli alimenti secondo le normative vigenti.

Come pulire il girabruschette

Dopo la preparazione delle bruschette è possibile pulire le griglie con una spugna non abrasiva e un comune detergente da cucina non aggressivo. È bene spegnere il macchinario e lasciare raffreddare le griglie prima di procedere alla pulizia.

Girabruschette su Ristoattrezzature

Tutti i girabruschette presenti all'interno del nostro catalogo sono dotati di marchio CE.

Dimensioni

| | |
|-----------------|-------|
| Spessore pareti | 70 mm |
|-----------------|-------|