

Kabeljau: 100280010031979

**Professionelle elektrische Einzel-Sandwichplatte, gerippt/glatt 31x37x21h cm**



## **Beschreibung**

**Kompaktheit, Sicherheit und Zuverlässigkeit.** Die elektrische Sandwichplatte **Professional Single Ribbed/Smooth** von Ristoattrezzature ist das ideale Gerät für die professionellen Anforderungen in der Gastronomie.

**Besonders geeignet für Bars, Kneipen, Schnellimbisse, Kioske, Pizzerien und mehr.** Die Kochplatten sind so konzipiert, dass sie den Kunden immer heiße und duftende Sandwiches, Toasts, Focaccia und Pizzen bieten.

**Vereinfachen und beschleunigen Sie Ihre Speisenzubereitung,** indem Sie sich auf leistungsstarke professionelle Geräte mit geringem Platzbedarf verlassen und Ihren Arbeitsbereich auf praktische und funktionelle Weise vervollständigen. Wählen Sie die **professionelle elektrische Sandwichplatte Rigata/Liscia** für Gaststätten und bereiten Sie duftende und schmackhafte Sandwiches zu.

## **Design und Funktion**

Das **Design der Ristoattrezzature professional single electric ribbed/smooth** panini press zeichnet sich durch seine **wesentlichen und sehr klaren** Linien aus. Die **kompakten Abmessungen (310x370x210 mm)** und die **einfache Bedienung** machen sie zu einem idealen Kochgerät: schön, vielseitig und funktionell.

Die **äußere Struktur ist vollständig aus Edelstahl gefertigt**, während die **Kochfläche aus Gusseisen** besteht, einem Material, das die Temperatur über lange Zeit halten kann. Die Oberseite ist gerippt, während die Unterseite glatt ist.

Die Stromversorgung ist elektrisch mit einer **Leistung von 1,8 kW** und einer **Spannung von 230 V**. Das Modell ist außerdem mit einem Thermostat von 0÷300°C und einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Dank der Netz- und Heizplattenbeleuchtung können Sie das Gerät in aller Sicherheit benutzen.

**Probieren Sie ihn auch in kleinen Räumen aus und überraschen Sie Ihre Kunden im Handumdrehen mit fertigen Brötchen.**

An der Unterseite befinden sich vier Gummifüße, die für optimalen Halt auf allen Oberflächen sorgen und Ihr Gerät vor Kratzern schützen. Optimieren Sie Ihre Zubereitungszeit mit der **professionellen elektrischen Panini-Press mit einer Rille und glattem Boden.**

## Reinigung und Wartung

Die **einfache Reinigung der elektrischen Profi-Panini-Press** ist ein zusätzlicher Vorteil, der es Ihnen ermöglicht, das Gerät immer in perfektem Zustand zu genießen. Wir empfehlen, diese Arbeiten täglich und nach jedem Gebrauch bei abgekühlten Platten durchzuführen.

Alles, was Sie brauchen, um optimal vorzugehen, sind:

- ein weiches Tuch
- ein mildes Reinigungsmittel.

Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuerschwämmen, um das Chrom nicht zu beschädigen oder die Platte zu zerkratzen. Sorgen Sie in nur wenigen Schritten für eine **saubere und hygienische** Profiküche.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Entscheiden Sie sich für die **professionelle elektrische Sandwich-Grillplatte** von Ristoattrezzature und bereiten Sie Sandwiches zuverlässig und schnell zu. Entscheiden Sie sich für die Qualität eines professionellen, sicheren, benutzerfreundlichen und langlebigen Produkts.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich professionell und kostengünstig. **Entdecken Sie alle Details der Professional Single Ribbed/Smooth Electric Sandwich Plate auf unserer Website** und kaufen Sie sie mit nur wenigen Klicks.

### Abmessungen

Dimensioni esterne	310x370x210 mm
--------------------	----------------

Dimensioni superficie di cottura	212x212 mm
----------------------------------	------------

### Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Peso	12 kg
Potenza Elettrica	1,8 kW
Voltaggio	230 V