

Cod: 11790

Piastra panini doppia Liscia / Liscia 570x370x210h mm 3.6 Kw usato



Description

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.

Dimensions

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

Technical data

Alimentazione	Electric
Peso	27 kg

Potenza Elettrica	3.6 kW
Voltaggio	230 V