

Turska: 8674

## Topelt võileivaplaat Rigata / Rigata 570x370x210 h mm 3.6 Kw



### Kuvas

Kui kavatsete osta professionaalse seadme, mis aitab teil kiirendada röstsaiade ja võileibade küpsetusaega, valige Ristoattrezzature'i topelt soonega võileivaplaat.

See on köögis hädavajalik tööriist, mille kasutamine on eriti näidustatud sellistes tegevustes nagu võileivapoed, piadineriad, pizzeriad, kiirtoidupunktid ja palju muud.

**Kompaktsus, mitmekülgsus, usaldusväarsus, kvaliteet ja ohutus.** Avastage koos meiega kõik tehnilised omadused.

### Disain ja tööpõhimõte

Nii esteetilisest kui ka funktsionaalsest vaatepunktist on võileivapoodidele mõeldud topeltriibuline võileivaplaat kompaktne ja väga puhaste joontega. Põhielemendid endast lugupidavas profiköögis.

Eriti selle mudeli puhul on topeltvõileivaplaat ribiline ja selle mõõtmed on 570x370x210 mm. Ka

küpsetuspind on suur, olles küll ühekordne, kuid jagatud 2 iseseisvaks kuumutustsooniks. Ohutu ja lihtne kasutada.

**Materjalide valikul** on pööratud suurt tähelepanu:

- **Roostevabast terasest** väliskonstruktsioon;
- **toiduks kasutatav malm toiduvalmistamispinna** jaoks.

Mõlemat materjali kasutatakse vastavalt kehtivatele hügieeninõuetele. Konstruktsiooni täiendavad **kaks praktilist** atermilisest materjalist **käepidet**, mis võimaldavad lihtsat ja ohutut avamist ja sulgemist, ning **neli kummist jalga**, mis on paigutatud põhja.

Andkeiseloomulikku **soonikuvormi mis tahes tüüpi leivale ja katsetage isegi kreppide ja tacode küpsetamist**, reguleerides temperatuuri tänu praktilistele nuppudele esiküljel. Selle professionaalse masina toide on elektriline: võimsus on 3,6 kW ja pinge 230 V.

**Proovige kahekordse soonega võileivaplaati** igas gastronoomia valdkonnas ja tagage lühikese ajaga kõrge jõudlus.

## Puhastamine ja hooldus

Professionaalse seadme maksimaalse tõhususe tagamiseks on soovitatav **pidev puhastamine ja regulaarne hooldus**.

Topelt sooniline **võileivataldrik** kiirtoitude valmistamiseks on mõeldud **lihtsaks puhastamiseks ja rasvajääkide eemaldamiseks**, et tagada köögis alati maksimaalne hügieen. Tuleb järgida vaid paari sammu.

Eemaldage **pistik pistikupesast**, et ohutult jätkata, peske **taldrikuid** kindlasti, kui need on **jahtunud**, ja kasutage alati pehmet käsna ja mahedat puhastusvahendit.

Nii ei kriimustata sise- ja välispinda ning saavutate aja jooksul tipptaseme. **Rikke korral võtke ühendust müüjaga**.

## Miks see on teie jaoks õige toode

Miks peaksite valima Ristoattrezzature **kahekordse soonega paniniplaadi**? Et teie köögis oleks tõhus ja kauakestev professionaalne seade.

Optimeerida ruumi ja aega võileibade valmistamisel ideaalse töövahendiga. Teil on võimalik teostada kahte erinevat küpsetamisprotsessi samaaegselt ja sõltumatult.

**Suurepäraseid materjale, kompaktne disain, väike jalaruum ja suur jõudlus** teevad sellest ideaalse professionaalse töövahendi.

**Tutvuge tehniliste andmetega, et rohkem teada saada** ja sooritage oma ostu mugavalt kodus.

**Mitat**

--	--

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

### **Tietolehti**

Alimentazione	Elektriline
Peso	27 kg
Potenza Elettrica	3,6 kW
Voltaggio	230 V