

Turska: 100280010031979

Professionaalne ühekordne elektriline võileivahoidla, ribiline/sileda 31x37x21h cm



Kuvaus

Kompaktsus, ohutus ja usaldusväarsus. Ristoattrezzature'i **professionaalne ühekordne ribiline/sileda** elektriline võileivaplaat on ideaalne töövahend, mis vastab gastronoomiasektoris töötavate inimeste professionaalsetele vajadustele.

Sobib eriti hästi baarides, pubides, kioskites, kioskites, pizzeriates ja mujal.

Küpsetusplaadid on mõeldud selleks, et pakkuda klientidele alati kuuma ja aromaatsset võileiba, röstsiaa, focacciat ja pitsat.

Lihtsustage ja kiirendage oma toiduvalmistamist, tuginedes võimsatele professionaalsetele seadmetele, millel on väike jalajälg, ning täiendage oma tööpinda praktiliselt ja funktsionaalselt. Valige **üks professionaalne elektriline elektriline võileivataldrik Rigata/Liscia** pubidele ja valmistage aromaatsaid ja maitsvaid võileibu.

Disain ja funktsioon

Ristoattrezzature **professionaalse ühe elektrilise ribi/sõrestikpaninipressi disainile** on iseloomulikud selle **olulised ja väga puhtad** jooned. **Kompaktsed mõõtmed (310x370x210 mm) ja lihtne** kasutamine teevad sellest ideaalse toiduvalmistamise vahendi: ilus, mitmekülgne ja funktsionaalne.

Väliskonstruktsioon on täielikult roostevabast terasest, küpsetuspind aga malmist, mis on materjal, mis suudab temperatuuri kaua säilitada. Ülemine pind on sooniline, alumine pind aga sile.

Toiteallikas on elektriline, mille **võimsus on 1,8 kW ja pinge 230 V**. Mudel on varustatud ka 0÷300°C termostaadi ja ohutustermostaadiga. Tänu vooluvõrgu ja pliidiplaadi kütetule olemasolule saate seda kasutada täiesti ohutult.

Proovige seda isegi väikestes ruumides ja üllatage oma kliente hetkega valmis võileibadega.

Alumisel küljel on neli kummist jalga, mis tagavad optimaalse haardumise kõikidel pindadel ja kaitsevad masinat kriimustuste eest. Valige, et optimeerida oma toidu valmistamise aega **professionaalse elektrilise ühe soonega/lihviga** paninipressiga.

Puhastamine ja hooldus

Professionaalse elektrilise ühekordse soonelise/sileda paninipressi **lihtne puhastamine** on lisaväärtus, mis võimaldab teil alati nautida seadet ideaalses seisukorras. Soovitame neid toiminguid teha iga päev ja pärast iga kasutamist, kui plaadid on jahtunud.

Kõik, mida vajate ideaalselt toimimiseks, on järgmised:

- **pehme lapp**
- **mahe puhastusvahend.**

Vältige abrasiivsete käsnade kasutamist, et vältida kroomi kahjustamist või plaadi kriimustamist. Tagage oma professionaalse köögi **puhtus ja hügieenilisus** vaid paari sammuga.

Miks see on teie jaoks õige toode

Valige Ristoattrezzature'i **professionaalne ühe soonikuga/sileda elektriline võileivaplaat** ja valmistage võileibu usaldusväärselt ja kiiresti. Valige professionaalne, turvaline, kasutajasõbralik ja vastupidav toode.

Täiendage oma tööpinda professionaalselt ja kulutõhusalt. **Avastage kõik üksikasjad professionaalse ühe soonikuga/sileda elektrilise võileivaplaadi kohta meie veebilehel** ja jätkake ostmist vaid paari klikiga.

Mitat

Dimensioni esterne	310x370x210 mm
Dimensioni superficie di cottura	212x212 mm

Tietolehti

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