

Morue: 8586

Double plaque électrique 860x485x240mm



Description

La double plaque électrique Ristoattrezzature est conçue pour soutenir le travail de cuisson dans n'importe quel espace de restauration : bars, cafétérias, glaciers, pâtisseries ou kiosques. Répondez aux besoins de vos clients avec un équipement professionnel parfait. Compacte, sûre et fiable: la plaque à crêpes vous aide à garantir des performances optimales en cuisine à tout moment. Elle est idéale pour préparer des crêpes, des galettes, des piadines et bien plus encore. Complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle en choisissant le produit adéquat dans le catalogue en ligne. Choisissez la double plaque électrique pour vos besoins professionnels. Design et fonctionnalité La double plaque électrique Ristoattrezzature se caractérise par un design minimaliste et fonctionnel. Des lignes épurées, essentielles et techniques. Son utilisation est simple et intuitive. Les dimensions extérieures sont de 860x485x240 mm, à l'intérieur il y a 2 plaques pratiques sur lesquelles on peut verser la pâte. Grâce à la distribution homogène de la chaleur sur toute la plaque, vous obtiendrez une cuisson uniforme. Le poids de la plaque est d'environ 36 kg. Puissance de 6 kW pour 230 V : essayez-la même dans les petits espaces et surprenez vos clients avec un plat sucré ou salé. La structure est en acier inoxydable résistant et garantit la durabilité et la robustesse dans le temps. Sur le panneau avant, vous trouverez le bouton d'alimentation unthermostat automatique pour régler la

température souhaitée de 50° C à 300° C et gérer le point de brunissement idéal. une minuterie pratique: environ 1'-3'. La double plaque électrique est un produit vraiment polyvalent : elle s'adapte parfaitement aux différentes préparations, aussi bien en cuisine qu'en boulangerie, et elle est parfaite pour tous les espaces. Choisissez d'optimiser le temps de préparation de vos plats avec la double plaque électrique pour bars et glaciers et maintenez la qualité du produit final au plus haut niveau. Nettoyage et entretien La plaque électrique double pour kiosques est facile à nettoyer. Prenez soin de cet équipement et nettoyez-le quotidiennement, et après chaque utilisation, lorsque les plaques sont froides. La crêpière professionnelle est dotée d'un revêtement antiadhésif qui empêche la pâte de coller et facilite le nettoyage. Procédez en utilisant des spatules pour enlever les résidus et surtout les bons produits. Evitez d'utiliser des éponges abrasives ou des produits corrosifs pour ne pas enlever le chrome ou rayer la plaque. Procédez simplement avec un chiffon humide et un détergent doux. Quelques gestes suffisent pour que votre cuisine professionnelle soit propre et hygiénique. Pourquoi c'est le produit qu'il vous faut Choisissez la double plaque électrique de Ristoattrezzature pour les nombreux avantages qu'elle offre. Il s'agit d'un équipement professionnel : Polyvalent Rapide simple Sûre Durable Qualité. Excellent rapport qualité-prix pour un produit qui permet de réaliser deux préparations en même temps. Ce produit est conçu pour garantir une maniabilité maximale, avec une grande attention portée au choix des matériaux et au soin des détails. g Découvrez tous les détails de la double plaque électrique sur notre site et effectuez votre achat en quelques clics.

Dimensions

Dimensioni esterne	860x485x240 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

Peso	36 kg
Potenza Elettrica	6 kW
Voltaggio	230 V