

Morue: 8678

Double plaque sandwich Lisse / Lisse 570x370x210 h mm 3.6 Kw



Description

La **double plaque à sandwich / lisse** de Ristoattrezzature est un article de cuisine professionnel conçu pour la **préparation de sandwichs farcis**.

Également adapté aux sandwichs et aux toasts, cet équipement a l'avantage de comporter une double plaque, ce qui permet de **préparer deux sandwichs différents**.

La **plaque à sandwich pour les sandwicheries, les fast-foods et les restaurants de sandwichs gastronomiques** est compacte et pratique et peut être facilement placée même dans les locaux et les bars les plus petits.

Design et fonction

Le design de notre presse à panini professionnelle est extrêmement pratique et fonctionnel. On retrouve le mécanisme classique du clapet : les deux plaques lisses sont abaissées sur la plaque lisse supérieure. Chacune a un fonctionnement indépendant et est **équipée de poignées isolées thermiquement**.

Deux boutons frontaux permettent de régler séparément la température des deux plaques, les deux voyants lumineux indiquent la mise en marche de la machine et la montée en température des plaques. Les **dimensions extérieures sont de 570x370x210 h mm pour un poids de 27 kg.**

L'alimentation est électrique avec une puissance de **3,6 Kw** et une **tension de 230 V**. Du point de vue de la structure, elle est composée d'**acier inoxydable** avec une surface de cuisson en **fonte de qualité alimentaire**.

L'utilisation de la double plaque à sandwich lisse est facile et intuitive et **convient également aux piadinas, tacos, burritos ou crêpes.**

Nettoyage et entretien

Afin de maintenir la double plaque à sandwich pub en bon état de fonctionnement, il est conseillé de la nettoyer après chaque utilisation.

Avant de procéder, assurez-vous que **les plaques sont froides, puis éliminez les graisses et les résidus alimentaires** à l'aide d'une **éponge douce et d'un détergent doux**, afin de ne pas endommager les propriétés antiadhésives de la plaque.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Ses **dimensions réduites et sa polyvalence** font de ce produit un équipement de cuisine professionnel pratique et avantageux. Un seul outil comme la double plaque à panini lisse/lisse peut en effet répondre à différents besoins : de la **cuisson au chauffage**.

Vous pourrez préparer de nombreux plats même dans un petit atelier de bar, grâce à sa compacité et à son design linéaire. **Posez-la facilement sur un comptoir ou une table** et adaptez-la à votre ligne et à vos besoins en termes d'espace.

Choisissez notre plaque à sandwich professionnelle si vous souhaitez un service rapide et efficace et si vous voulez offrir un produit cuit à la perfection.

L'indépendance des deux plaques vous permet de réaliser deux préparations à la fois, optimisant ainsi le temps et l'espace. Envie d'en savoir plus ? Lisez la fiche technique détaillée

Dimensions

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

Fiche technique

Peso	27 kg
Potenza Elettrica	3,6 kW

Voltaggio	230 V
-----------	-------