

Morue: 100280010031979

## Plaque sandwich électrique professionnelle simple, striée/lisse 31x37x21h cm



### Description

**Compacité, sécurité et fiabilité.** La plaque sandwich électrique **professionnelle simple nervurée/lisse de** Ristoattrezzature est l'outil idéal pour répondre aux besoins professionnels de ceux qui travaillent dans le secteur de la gastronomie.

Elle est **particulièrement adaptée aux bars, pubs, établissements de restauration rapide, kiosques, pizzerias, etc.** Les plaques de cuisson sont conçues pour offrir aux clients des sandwichs, des toasts, des fougasses et des pizzas toujours chauds et parfumés.

**Simplifiez et accélérez vos préparations culinaires** en vous appuyant sur un équipement professionnel puissant et peu encombrant et complétez votre espace de travail de manière pratique et fonctionnelle. Choisissez la **plaque à sandwich électrique professionnelle simple Rigata/Liscia** pour les pubs et préparez des sandwichs parfumés et savoureux.

### Design et fonction

Le **design** de la presse à panini **professionnelle simple électrique striée/lisse Ristoattrezzature** se caractérise par des lignes **essentielles et très épurées**. Les **dimensions compactes (310x370x210 mm)** et la **facilité d'utilisation** en font l'instrument de cuisine idéal : beau, polyvalent et fonctionnel.

La **structure externe est entièrement en acier inoxydable**, tandis que la **surface de cuisson est en fonte**, un matériau capable de maintenir la température pendant longtemps. La surface supérieure est nervurée, tandis que la surface inférieure est lisse.

L'alimentation est électrique, avec une **puissance de 1,8 kW** et une **tension de 230 V**. Le modèle est également équipé d'un thermostat 0÷300°C et d'un thermostat de sécurité. Grâce à la présence d'un voyant d'alimentation et de chauffe de la plaque de cuisson, vous pouvez l'utiliser en toute sécurité.

**Essayez-le même dans des espaces réduits et surprenez vos clients avec des sandwiches prêts en un rien de temps.**

Sur le dessous, vous trouverez quatre pieds en caoutchouc qui assurent une adhérence optimale sur toutes les surfaces et protègent votre machine des rayures. Choisissez d'optimiser votre temps de préparation des aliments avec la presse à panini **électrique professionnelle à rainure unique et à surface lisse**.

## Nettoyage et entretien

La **facilité de nettoyage de la presse à panini professionnelle électrique simple rainurée/lisse** est une valeur ajoutée qui vous permet de profiter à tout moment d'un appareil en parfait état. Nous vous recommandons d'effectuer ces opérations quotidiennement et après chaque utilisation, avec les plaques refroidies.

Tout ce dont vous avez besoin pour procéder de manière idéale, c'est

- **un chiffon doux**
- **un détergent doux.**

Évitez d'utiliser des éponges abrasives pour ne pas endommager le chrome ou rayer la plaque. Assurez-vous que votre cuisine professionnelle est **propre et hygiénique** en quelques étapes seulement.

## Pourquoi c'est le bon produit pour vous

Choisissez d'acheter la **plaque à sandwich électrique professionnelle simple nervurée/lisse de Ristoattrezzature** et préparez des sandwiches de manière fiable et rapide. Choisissez la qualité d'un produit professionnel, sûr, convivial et durable.

Complétez votre espace de travail de manière professionnelle et rentable. **Découvrez tous les détails de la plaque à sandwich électrique professionnelle simple nervurée/lisse sur notre site Internet** et procédez à l'achat en quelques clics.

## Dimensions

---

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

### **Fiche technique**

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