

??????: 11789

Piastra panini doppia Rigata / Rigata 570x370x210 h mm 3.6 Kw usato



?????????

Se hai intenzione di acquistare un'attrezzatura professionale che ti aiuti a velocizzare i tempi di cottura di toast e panini, scegli la **piastra panini doppia rigata di Ristoattrezzature**.

Uno strumento essenziale in cucina, il cui **uso è particolarmente indicato in attività quali paninoteche, piadinerie, pizzerie, fast food e molto altro ancora**.

Compattezza, versatilità, affidabilità, qualità e sicurezza. Scopri con noi tutte le caratteristiche tecniche.

Design e funzionamento

Da un punto di vista sia estetico che funzionale, la **piastra panini doppia rigata** per paninoteche si presenta **compatta e dalle linee molto pulite**. Elementi fondamentali in una cucina professionale che si rispetti.

In questo modello in particolare, la doppia piastra è rigata e le **dimensioni della piastra sono di**

570x370x210 mm, ampia è anche la superficie di cottura che è unica ma divisa in 2 zone di calore autonome. Sicura e di facile utilizzo.

Grande attenzione viene riposta nella **selezione dei materiali**:

- **Acciaio inox** per la struttura esterna;
- **Ghisa alimentare** per la superficie di cottura.

Entrambi i materiali sono usati nel rispetto dell'attuale normativa vigente in materia di igiene. Infine, completano la struttura **due pratiche maniglie** in materiale atermico, che ne consentono una facile e sicura apertura e chiusura, e **quattro piedini in gomma** posizionati al fondo.

Dai la caratteristica forma rigata a ogni tipo di pane e sperimenta la cottura anche di crepes e tacos gestendo la temperatura grazie a pratiche manopole poste frontalmente. L'alimentazione di questa macchina professionale è elettrica: la potenza è di 3.6 kW e il voltaggio di 230 V.

Prova la piastra panini doppia rigata in ogni area della gastronomia e assicura elevate prestazioni in tempi rapidi.

Pulizia e manutenzione

Per garantire massima efficienza alle tue attrezzature professionali si raccomanda una **costante pulizia e periodici interventi di manutenzione**.

La **piastra panini doppia rigata** per fast food è **progettata per una facile pulizia e rimozione dei grassi residui** per garantire sempre massima igiene in cucina. Pochi i passaggi da seguire.

Togli la presa dalla corrente per procedere in sicurezza, assicurati di lavare le **piastre** quando sono ormai **raffreddate** e usa sempre una spugna morbida e del detergente delicato.

In questo modo non graffierai la superficie interna ed esterna e otterrai prestazioni sempre al top nel tempo. **In caso di malfunzionamento contattare il venditore.**

Perché è il prodotto che fa per te

Perché scegliere la **piastra panini doppia rigata** di Ristoattrezzature? Per avere in cucina un'attrezzatura professionale efficiente e duratura nel tempo.

Ottimizza spazi e tempi di preparazione dei tuoi panini con lo strumento ideale. Potrai effettuare due diverse cotture contemporaneamente e in maniera autonoma.

Ottimi materiali, design compatto, minimo ingombro ed elevate prestazioni la rendono lo strumento da lavoro professionale ideale.

Consulta la scheda tecnica per saperne di più e concludi l'acquisto comodamente da casa.

NB: Attrezzatura usata.

???????

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

????????????? ????????

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