

Cod: 8676

Piastra panini Liscia / Liscia 425x370x210 h mm 2.2 Kw



Descrizione

La piastra panini elettrica professionale liscia per paninoteche e snack bar è l'attrezzatura rapida e performante per la tua attività. Pensata per essere facilmente trasportata, può essere installata anche in paninoteche ambulanti o utilizzata da catering. La struttura compatta ed estremamente versatile rende la piastra panini per ristorazione un elemento irrinunciabile per il tuo lavoro. Preparazione e servizio saranno rapidi e di qualità: servirai in pochi minuti panini, toast, carne e verdure. Potrai usarla anche per riscaldare snack e pizzette. Acquista la piastra panini elettrica liscia se hai un bar, una paninoteca, una rosticceria o un fast food. Design e funzionamento La piastra panini elettrica professionale liscia di Ristoattrezzature ha un design a ribalta, le dimensioni sono compatte e le linee estremamente pulite. Il design è studiato per assicurare facilità d'uso, resistenza e sicurezza. La struttura è in acciaio inox con piastre in ghisa alimentare lisce e manico di apertura in plastica termoresistente. I bordi antischizzo ti permetteranno di lavorare in totale sicurezza e lo spessore del piano non causerà eccessivo surriscaldamento delle superfici. Le dimensioni della piastra professionale per panini sono di 425x370x210 mm e ti assicura un'ampia e pratica superficie di cottura. La ghisa impiegata trattiene il calore più a lungo e offre panini sempre fragranti ed una cottura in tempi ridotti. La piastra nasce, infatti, per sostenere l'uso continuo e offrire elevate performance nel tempo. Il peso contenuto si ferma a 15

kg. L'alimentazione è elettrica e la potenza è pari a 2.2 kW con un voltaggio è di 230 V. La piastra per paninoteche è dotata di manopola di regolazione frontale e termostato di sicurezza. I quattro piedini in gomma, collocati nella parte sottostante, ne facilitano l'installazione in cucina, su banco di lavoro o su banco appoggio. Oltre ad assicurare massima stabilità, i piedini proteggono il banco professionale da eventuali graffi. Pulizia e manutenzione La piastra panini elettrica professionale liscia è un'attrezzatura da cucina soggetta ad uso continuo e richiede una pulizia accurata dopo ogni utilizzo. Questo passaggio è fondamentale per evitare di contaminare le preparazioni successive. La manutenzione ordinaria prevede una pulizia attenta di tutte le sue parti, affinché la macchina possa sempre assicurare ottime prestazioni nel tempo. Prima di iniziare è necessario verificare che le piastre siano fredde e procedere alla rimozione di grasso e residui di cibo. Usa una spugna morbida e un detergente non aggressivo, per non danneggiare l'antiaderenza della ghisa. La piastra professionale per panini liscia viene fornita completa di spazzola pulisci piastra. Uno strumento importantissimo per effettuare una prima igienizzazione dell'attrezzatura. Una volta terminata questa prima fase di pulizia potrai procedere a lavare tutte le parti con un panno morbido e detergente non aggressivo. Svolgi tutte le operazioni avendo cura di rimuovere per prima cosa la presa dalla corrente. Perché è il prodotto che fa per te Scegli l'attrezzatura professionale per la tua attività solo affidandoti alla qualità di prodotti garantiti. La piastra per paninoteche Ristoattrezzature completa in modo pratico e funzionale la tua area di lavoro, assicurando minimo ingombro e massima efficienza. Acquistando la piastra panini elettrica professionale liscia inserirai nella tua cucina un'attrezzatura versatile che si presta anche alla preparazione di crepes, pancake, piadine e tacos. Design compatto, facilità d'uso e rapidità di riscaldamento sono i punti di forza di questo prodotto progettato per resistere ad un intenso flusso di lavoro. Scopri i dettagli della piastra panini elettrica professionale liscia nella scheda tecnica e scrivici per maggiori informazioni.

Dimensioni

Dimensioni esterne	425x370x210 mm
--------------------	----------------

Scheda tecnica

Peso	15 kg
Potenza Elettrica	2.2 kW
Voltaggio	230 V