

Cod: 100280010031979

## Piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Liscia 31x37x21h cm



### Descrizione

Compattezza, sicurezza e affidabilità. La piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia di Ristoattrezzature è lo strumento ideale per soddisfare le esigenze professionali di chi opera nel settore della gastronomia. Particolarmente adatta in bar, pub, fast food, chioschi, pizzerie e molto altro ancora. Le piastre di cottura sono studiate per offrire al cliente panini, toast, focacce e pizzette sempre calde e fragranti. Semplifica e velocizza la preparazione dei tuoi cibi affidandoti ad un'attrezzatura professionale potente con minimo ingombro e completa la tua area di lavoro in modo pratico e funzionale. Scegli la piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Liscia per pub e prepara panini fragranti e gustosi. Design e funzionamento Il design della piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia di Ristoattrezzature si caratterizza per le linee essenziali e molto pulite. Dimensioni compatte (310x370x210 mm) e facile utilizzo ne fanno lo strumento ideale di cottura: bello, versatile e funzionale. La struttura esterna è realizzata completamente in acciaio inox, mentre la superficie di cottura è realizzata in ghisa, un materiale in grado di mantenere a lungo la temperatura. Il piano superiore è rigato, mentre quello inferiore è liscio. L'alimentazione è elettrica per una potenza pari a 1.8 kW e un voltaggio di 230 V. Il modello è, inoltre, dotato di termostato da 0÷300°C e di un termostato di sicurezza. Grazie alla presenza di una spia di rete e di riscaldamento della piastra potrai utilizzarlo in totale sicurezza.

Provalo anche in spazi ridotti e sorprende la tua clientela con panini pronti in un attimo. Sul fondo si trovano quattro piedini in gomma che assicurano una tenuta ottimale su tutte le superfici proteggendo la tua macchina dai graffi. Scegli di ottimizzare i tempi di preparazione dei tuoi piatti con la piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia per paninoteche. Pulizia e manutenzione La facilità di pulizia della piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia è un valore aggiunto che permette di fruire dell'elettrodomestico sempre in perfette condizioni. Si raccomanda di effettuare queste operazioni quotidianamente e dopo ogni utilizzo, a piastre raffreddate. Tutto quello che serve per procedere nel modo ideale sono: un panno morbido un detergente delicato. Evita l'uso di spugne abrasive per non danneggiare la cromatura o graffiare la piastra. Assicura alla tua cucina professionale la massima pulizia e igiene in poche mosse. Perché è il prodotto che fa per te Scegli di acquistare la piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia di Ristoattrezzature e prepara panini in modo affidabile e veloce. Scegli la qualità di un prodotto professionale, sicuro, di facile utilizzo e durevole. Completa la tua area di lavoro in modo professionale e a costi contenuti. Scopri tutti i dettagli della Piastra panini elettrica professionale singola rigata/liscia sul nostro sito e procedi all'acquisto in pochi click.

## Dimensioni

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

## Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	12 kg
Potenza Elettrica	1.8 kW
Voltaggio	230 V