

Cod: 100280010052886

Piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Rigata 42,5x37x21h cm



Descrizione

La piastra panini elettrica è un'attrezzatura professionale con potenza di 2.2 kW perfetta per la cottura di carne, pesce e verdure. Affidabile, resistente e veloce: scegli il prodotto più adatto per completare la tua area di lavoro in cucina e ottimizzarne i tempi. La piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Rigata, infatti, è ideale nel settore della ristorazione per garantire una cottura perfetta agli alimenti e velocizzare il servizio alla clientela. Pratica da usare, grazie al suo design a ribalta, la piastra panini per pub offre risultati perfetti in poco tempo. La struttura esterna in acciaio inox garantisce robustezza, igiene e resistenza, mentre la superficie di cottura in ghisa è resistente e versatile. Il design compatto fa della nostra piastra l'alleato perfetto in cucina, anche in spazi ridotti. Design e funzionamento La piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Rigata per pub e paninoteche si caratterizza per un design compatto e assai pratico. La doppia rigatura della piastra, sia superiore che inferiore, inoltre, è ideale per la cottura di carne conferendole la tipica rigatura della grigliatura. Completamente realizzata in acciaio inox, materiale principe in cucina, si compone di due piastre rigate in ghisa. Le dimensioni esterne di questo modello di piastra di Ristoattrezzature sono di 425x370x210 mm e il funzionamento è elettrico. Potenza 2.2 Kw e voltaggio 230 V. Basterà collegare l'apparecchiatura ad una presa di corrente e accendere la piastra tramite un pulsante posto nella parte anteriore. Puoi regolare

facilmente la temperatura della piastra panini elettrica per ristorazione attraverso una manopola integrata. I piedini antiscivolo posti al fondo ne garantiranno maggiore stabilità su qualsiasi piano. Pulizia e manutenzione Garantisci alla tua attrezzatura professionale durata nel tempo e massima igiene con una pulizia costante e quotidiana. La piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Rigata realizzata in acciaio inox con piastra in ghisa è facile e veloce da pulire. Ristoattrezzature ti consiglia di operare in massima sicurezza rimuovendo la presa e lasciando raffreddare le piastre quindi procedere alla rimozione di eventuali residui di grasso e cibo. In dotazione è fornito un pratico pennello a setole morbide per questa prima fase di pulizia. Sarà sufficiente un panno morbido, acqua tiepida e sapone delicato per ultimare il lavaggio. Evita l'uso di spugne abrasive o detergenti aggressivi per non rovinare la piastra. Perché è il prodotto che fa per te La piastra panini elettrica professionale singola Rigata/Rigata è indispensabile per completare la tua area di lavoro in cucina in maniera pratica e garantire così un flusso di lavoro costante e veloce. Le dimensioni compatte ne consentono il facile posizionamento ovunque tu voglia. Anche per lavori in esterna o per paninoteche ambulanti. Inoltre, la piastra di Ristoattrezzature è un prodotto professionale assai versatile: puoi cucinare pane, verdure e carne e preparare piatti in poco tempo grazie alla temperatura elevata raggiungibile in poco tempo. Ottimo, infine, il rapporto qualità-prezzo. Consulta il nostro catalogo online e scegli il prodotto più adatto alle tue esigenze. Leggi la scheda tecnica per tutti i dettagli.

Dimensioni

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

Scheda tecnica

Peso	15 kg
Potenza Elettrica	2.2 kW
Voltaggio	230 V