

Cod: 11852

Piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia 57x37x21h cm usato



Descrizione

Se sei alla ricerca di un'attrezzatura professionale adatta alla cottura di snack e panini nel tuo locale in modo affidabile e veloce, scegli la **piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia** di Ristoattrezzature. Uno strumento di qualità particolarmente indicato nel settore della gastronomia.

Ideale per la preparazione di toast, panini, focacce e pizzette in ogni momento della giornata. Grazie alla sua capacità permette di effettuare più preparazioni contemporaneamente.

Semplifica e velocizza la preparazione dei tuoi cibi scegliendo l'alta qualità e il minimo ingombro di questo strumento di lavoro. Scegli la **piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia** per pub, fast food, bar, ristoranti, hotel e gastronomia.

Design e funzionamento

Il **design della piastra panini elettrica professionale doppia rigata/liscia** di Ristoattrezzature è minimal. **Linee pulite, tecniche ed essenziali** per una cottura ottimale e un minimo ingombro.

Il **voltaggio è di 230V** per una **potenza elettrica di 3.6 kW**. Le dimensioni esterne sono di 570x370x210 mm, la **superficie di cottura di 495x235 mm** e il peso di circa 27 kg: facile da collocare ovunque tu voglia.

La **struttura esterna è realizzata completamente in acciaio inox** mentre la **superficie di cottura è realizzata in ghisa**. Si distingue internamente per:

- **superficie rigata superiore**
- **superficie liscia inferiore.**

Alla base si trovano quattro piedini in gomma che assicurano una tenuta ottimale su tutte le superfici proteggendo la piastra da eventuali graffi. Garantisci affidabilità e sicurezza al tuo locale senza rinunciare allo stile. **Sorprendi la tua clientela con prestazioni al top e panini pronti in un attimo** scegliendo la **piastra panini elettrica professionale doppia Rigata/Liscia** per paninoteche.

Ottimizza i tempi di preparazione dei tuoi piatti.

Pulizia e manutenzione

Effettuare la pulizia delle nostre attrezzature o fare interventi di manutenzione non è mai stato così semplice. **Garantisci alla piastra panini elettrica professionale doppia rigata/liscia lunga vita con poche accortezze** e avrai la possibilità, nel tempo, di fruire dell'elettrodomestico sempre in perfette condizioni.

Prima di qualsiasi operazione ricordati di disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare le piastre. Si consiglia di effettuare tali operazioni ogni giorno e dopo ogni utilizzo. **Un panno morbido e un detergente delicato sono tutto ciò che serve.**

Evita, al contrario, l'uso di prodotti aggressivi o spugne abrasive. 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 doppia Rigata/Liscia** per pub e prepara panini in modo affidabile e veloce. Offri ai tuoi clienti un prodotto sempre caldo e croccante in ogni momento della giornata.

Si tratta di un'**attrezzatura professionale adatta al lavoro continuo, robusta e lineare** che ti assicura durabilità e un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Consulta il nostro catalogo online per conoscere tutti i dettagli del prodotto nella scheda tecnica.

NB: Attrezzatura usata.

Dimensioni

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

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Peso	27 kg
Potenza Elettrica	3.6 kW
Voltaggio	230 V