Kabeljau: 8674

Doppelte Sandwich-Grillplatte Rigata / Rigata 57 × 37 × 21 (H) cm, 3,6 kW



Beschreibung

Wenn Sie vorhaben, ein professionelles Gerät anzuschaffen, mit dem Sie die Zubereitungszeit für Toast und Sandwiches verkürzen können, entscheiden Sie sich für das **geriffelte Doppel-Sandwich-Grillgerät von Ristoattrezzature**.

Ein unverzichtbares Gerät in der Küche, dessen **Einsatz sich besonders für Betriebe wie Sandwich-Bars, Piadina-Restaurants, Pizzerien, Fast-Food-Restaurants und vieles mehr eignet**.

Kompaktheit, Vielseitigkeit, Zuverlässigkeit, Qualität und Sicherheit. Entdecken Sie mit uns alle technischen Merkmale.

Design und Funktionsweise

Sowohl in ästhetischer als auch in funktionaler Hinsicht präsentiert sich der **doppelte geriffelte Sandwich-Grill** für Sandwich-Bars **kompakt und mit sehr klaren Linien**. Das sind grundlegende Merkmale einer professionellen Küche, die etwas auf sich hält.

Insbesondere bei diesem Modell ist die Doppelplatte geriffelt und **hat die Maße 57 x 37 x 21 (H) cm**; groß ist auch die Kochfläche, die zwar aus einem Stück besteht, jedoch in zwei unabhängige Heizzonen unterteilt ist. Sicher und einfach zu bedienen.

Großer Wert wird auf **die Auswahl der Materialien** gelegt:

- **Edelstahl** für das Gehäuse;
- **Lebensmittelgeeignetes Gusseisen** für die Kochfläche.

Beide Materialien entsprechen den geltenden Hygienevorschriften. Abgerundet wird die Konstruktion durch **zwei praktische Griffe** aus wärmeisolierendem Material, die ein einfaches und sicheres Öffnen und Schließen ermöglichen, sowie **vier Gummifüße** an der Unterseite.

Verleihen Sie jeder Brotsorte die charakteristische geriffelte Form und probieren Sie auch das Backen von Crêpes und Tacos aus, wobei Sie die Temperatur mithilfe der praktischen Drehregler an der Vorderseite steuern können. Diese professionelle Maschine wird elektrisch betrieben: Die Leistung beträgt 3,6 kW und die Spannung 230 V.

Testen Sie die doppelte geriffelte Sandwichpresse in allen Bereichen der Gastronomie und sichern Sie sich hohe Leistung in kurzer Zeit.

Reinigung und Wartung

Um maximale Effizienz Ihrer professionellen Geräte zu gewährleisten, werden eine **regelmäßige Reinigung und regelmäßige Wartungsarbeiten** empfohlen.

Die **doppelte, geriffelte Sandwichpresse** für Fast-Food-Betriebe ist **so konzipiert, dass sie sich leicht reinigen lässt und Fettrückstände mühelos entfernt werden können**, um stets maximale Hygiene in der Küche zu gewährleisten. Es sind nur wenige Schritte erforderlich.

Ziehen Sie den Netzstecker, um sicher vorzugehen, achten Sie darauf, die **Platten** erst zu reinigen, wenn sie vollständig **abgekühlt** sind, und verwenden Sie stets einen weichen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel.

Auf diese Weise vermeiden Sie Kratzer auf der Innen- und Außenfläche und sichern sich langfristig eine stets optimale Leistung. **Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an den Verkäufer**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Warum sollten Sie sich für den **geriffelten Doppel-Sandwich-Grill** von Ristoattrezzature entscheiden? Um in Ihrer Küche über ein effizientes und langlebiges Profigerät zu verfügen.

Optimieren Sie Platzbedarf und Zubereitungszeit Ihrer Sandwiches mit dem idealen Gerät. Sie können zwei verschiedene Garvorgänge gleichzeitig und unabhängig voneinander durchführen.

Hochwertige Materialien, kompaktes Design, geringer Platzbedarf und hohe Leistung machen sie zum idealen professionellen Arbeitsgerät.

Schau dir das technische Datenblatt an, um mehr zu erfahren, und schließe den Kauf bequem von zu Hause aus ab.

Abmessungen

Abmessungen der Kochfläche	480x230 mm
Außenmaße	570x370x210 mm
Verpackungsmaße	630x430x260 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+30 +300 °C
Elektrische Leistung	3,6 kW
Gewicht inklusive Verpackung	27 kg
Nettogewicht	27 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch