Bacalao: 8674

Plancha doble para bocadillos Rigata / Rigata 57 × 37 × 21 (alt.) cm, 3,6 kW



Descripción

Si tienes pensado comprar un equipo profesional que te ayude a acelerar el tiempo de cocción de las tostadas y los bocadillos, elige la **plancha doble estriada para bocadillos de Ristoattrezzature**.

Un utensilio imprescindible en la cocina, cuyo **uso resulta especialmente adecuado en establecimientos como tiendas de bocadillos, locales de piadina, pizzerías, restaurantes de comida rápida y mucho más**.

Compacidad, versatilidad, fiabilidad, calidad y seguridad. Descubre con nosotros todas sus características técnicas.

Diseño y funcionamiento

Tanto desde el punto de vista estético como funcional, la **plancha doble estriada** para **bocadillerías** presenta un diseño **compacto y líneas muy limpias**. Elementos fundamentales en cualquier cocina profesional que se precie.

En este modelo en concreto, la placa doble es estriada y **sus dimensiones son de 57 x 37 x 21 (altura) cm**; la superficie de cocción también es amplia, ya que, aunque es única, está dividida en dos zonas de calor independientes. Segura y fácil de usar.

Se presta gran atención a **la selección de los materiales**:

- **acero inoxidable** para la estructura exterior;
- **fundición apta para uso alimentario** para la superficie de cocción.

Ambos materiales se utilizan de conformidad con la normativa vigente en materia de higiene. Por último, completan la estructura **dos prácticas asas** de material atermico, que permiten una apertura y cierre fáciles y seguros, y **cuatro patas de goma** situadas en la parte inferior.

Dale la característica forma estriada a cualquier tipo de pan y prueba también a cocinar crepes y tacos, controlando la temperatura gracias a los prácticos mandos situados en la parte frontal. La alimentación de esta máquina profesional es eléctrica: la potencia es de 3,6 kW y el voltaje de 230 V.

Prueba la plancha doble para bocadillos con relieve en cualquier ámbito de la gastronomía y disfruta de un alto rendimiento en poco tiempo.

Limpieza y mantenimiento

Para garantizar la máxima eficiencia de tu equipamiento profesional, se recomienda una **limpieza constante y un mantenimiento periódico**.

La **plancha doble estriada** para **bocadillos de** comida rápida está **diseñada para facilitar la limpieza y la eliminación de los residuos de grasa**, con el fin de garantizar siempre la máxima higiene en la cocina. Los pasos a seguir son muy sencillos.

Desenchufa el aparato de la corriente para trabajar con seguridad, asegúrate de lavar las **placas** cuando ya se hayan **enfriado** y utiliza siempre una esponja suave y un detergente delicado.

De esta forma, no rayarás la superficie interior ni exterior y conseguirás un rendimiento óptimo a lo largo del tiempo. **En caso de avería, ponte en contacto con el vendedor**.

Por qué es el producto ideal para ti

¿Por qué elegir la **plancha doble para bocadillos estriada** de Ristoattrezzature? Para disponer en tu cocina de un equipo profesional, eficiente y duradero.

Optimiza el espacio y el tiempo de preparación de tus bocadillos con el utensilio ideal. Podrás realizar dos cocciones diferentes al mismo tiempo y de forma independiente.

Sus excelentes materiales, su diseño compacto, su mínimo espacio de ocupación y su alto rendimiento la convierten en la herramienta de trabajo profesional ideal.

Consulta la ficha técnica para obtener más información y realiza la compra cómodamente desde casa.

Dimensiones

Dimensiones de la superficie de cocción	480x230 mm
Dimensiones del embalaje	630x430x260 mm
Dimensiones exteriores	570x370x210 mm

Ficha técnica

Alimentación	Eléctrico
Peso con embalaje	27 kg
Peso neto	27 kg
Potencia eléctrica	3,6 kW
Temperatura de funcionamiento	+30 +300 °C
Tensión	230 V