Morue: 8674

Plaque à sandwichs double Rigata / Rigata 57 × 37 × 21 (h) cm, 3,6 kW



Description

Si vous envisagez d'acheter un équipement professionnel pour accélérer la cuisson des toasts et des sandwichs, optez pour la **plaque à sandwichs double rainurée de Ristoattrezzature**.

Un outil indispensable en cuisine, **particulièrement adapté aux établissements tels que les sandwicheries, les piadineries, les pizzerias, les fast-foods et bien d'autres encore**.

Compacité, polyvalence, fiabilité, qualité et sécurité. Découvrez avec nous toutes ses caractéristiques techniques.

Design et fonctionnement

D'un point de vue tant esthétique que fonctionnel, la **plaque à sandwichs double rainurée** pour sandwicheries se présente **comme un appareil compact aux lignes très épurées**. Des éléments fondamentaux dans toute cuisine professionnelle qui se respecte.

Sur ce modèle en particulier, la double plaque est rainurée et **ses dimensions sont de 57 x 37 x 21 h cm**; la surface de cuisson est également spacieuse : unique, mais divisée en deux zones de chaleur autonomes. Sûre et facile à utiliser.

Une grande attention est portée au **choix des matériaux**:

- de**l'acier inoxydable** pour la structure extérieure ;
- **de la fonte alimentaire** pour la surface de cuisson.

Ces deux matériaux sont utilisés dans le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène. Enfin, la structure est complétée par **deux poignées pratiques** en matériau athermique, qui permettent une ouverture et une fermeture faciles et sûres, ainsi que par **quatre pieds en caoutchouc** situés au bas de l'appareil.

Donnez cette forme striée caractéristique à tous les types de pain et essayez-vous également à la cuisson de crêpes et de tacos en réglant la température grâce aux boutons pratiques situés à l'avant. Cette machine professionnelle est alimentée à l'électricité : sa puissance est de 3,6 kW et sa tension de 230 V.

Testez la plaque à sandwichs double rainurée dans tous les domaines de la restauration et bénéficiez de performances élevées en un temps record.

Nettoyage et entretien

Pour garantir une efficacité maximale de vos équipements professionnels, il est recommandé de **les nettoyer régulièrement et d'effectuer des opérations d'entretien périodiques**.

La **plaque à sandwichs double rainurée** pour la restauration rapide est **conçue pour faciliter le nettoyage et l'élimination des résidus de graisse**, afin de garantir en permanence une hygiène optimale en cuisine. Quelques étapes suffisent.

Débranchez l'appareil pour intervenir en toute sécurité, veillez à laver les **plaques** lorsqu'elles sont complètement **refroidies** et utilisez toujours une éponge douce et un détergent doux.

Ainsi, vous n'abîmerez pas la surface intérieure ni extérieure et vous bénéficierez de performances optimales au fil du temps. **En cas de dysfonctionnement, contactez le vendeur**.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Pourquoi choisir la **plaque à sandwichs double rainurée** de Ristoattrezzature ? Pour disposer dans votre cuisine d'un équipement professionnel efficace et durable.

Optimisez l'espace et le temps de préparation de vos sandwichs grâce à l'appareil idéal. Vous pourrez réaliser deux cuissons différentes simultanément et de manière indépendante.

Des matériaux de qualité, un design compact, un encombrement minimal et des performances élevées en font l'outil de travail professionnel idéal.

Consultez la fiche technique pour en savoir plus et finalisez votre achat confortablement depuis chez vous.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	630x430x260 mm
Dimensions de la surface de cuisson	480x230 mm
Dimensions extérieures	570x370x210 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Poids avec emballage	27 kg
Poids net	27 kg
Puissance électrique	3,6 kW
Température de fonctionnement	+30 +300 °C
Tension	230 V