Bacalhau: 8674

Placa dupla para sanduíches Rigata / Rigata 57×37×21h cm 3,6 kW



Descrição

Se pretende adquirir um equipamento profissional que o ajude a acelerar o tempo de cozedura de torradas e sanduíches, opte pela **placa dupla estriada para sanduíches da Ristoattrezzature**.

Um equipamento essencial na cozinha, cuja **utilização é particularmente indicada em estabelecimentos como lojas de sanduíches, lojas de piadina, pizzarias, fast food e muito mais**.

Compacidade, versatilidade, fiabilidade, qualidade e segurança. Descubra connosco todas as características técnicas.

Design e funcionamento

Tanto do ponto de vista estético como funcional, a **placa dupla ranhurada** para **sanduíches** apresenta-se **compacta e com linhas muito simples**. Elementos fundamentais numa cozinha profissional que se preze.

Neste modelo em particular, a placa dupla é estriada e as **suas dimensões são de 57 x 37 x 21 (altura) cm**; a superfície de cozedura é também ampla, sendo única, mas dividida em duas zonas de calor autónomas. Segura e fácil de utilizar.

É dada grande atenção à **seleção dos materiais**:

- **Aço inoxidável** para a estrutura exterior;
- **Ferro fundido de qualidade alimentar** para a superfície de cozedura.

Ambos os materiais são utilizados em conformidade com a legislação vigente em matéria de higiene. Por fim, completam a estrutura **duas pegas práticas** em material térmico, que permitem uma abertura e fecho fáceis e seguros, e **quatro pés de borracha** posicionados na base.

Dê o característico padrão estriado a qualquer tipo de pão e experimente também cozinhar crepes e tacos, controlando a temperatura graças aos práticos botões de regulação situados na parte frontal. A alimentação desta máquina profissional é elétrica: a potência é de 3,6 kW e a tensão de 230 V.

Experimente a placa dupla para sanduíches com ranhuras em qualquer área da gastronomia e garanta um elevado desempenho em pouco tempo.

Limpeza e manutenção

Para garantir a máxima eficiência do seu equipamento profissional, recomenda-se uma **limpeza constante e intervenções periódicas de manutenção**.

A **placa dupla ranhurada** para **sanduíches de** fast food foi **concebida para facilitar a limpeza e a remoção de resíduos de gordura**, garantindo sempre a máxima higiene na cozinha. São poucos os passos a seguir.

Desligue a ficha da tomada para proceder com segurança, certifique-se de que lava as **placas** quando estas já estiverem **arrefecidas** e utilize sempre uma esponja macia e um detergente suave.

Desta forma, não riscarás a superfície interna nem externa e obterás sempre um desempenho de excelência ao longo do tempo. **Em caso de avaria, contacta o vendedor**.

Porque é o produto ideal para si

Por que escolher a **placa dupla para sanduíches com ranhuras** da Ristoattrezzature? Para ter na cozinha um equipamento profissional eficiente e duradouro.

Otimize o espaço e os tempos de preparação dos seus sanduíches com o equipamento ideal. Poderá realizar dois cozimentos diferentes em simultâneo e de forma independente.

Materiais de excelente qualidade, design compacto, ocupação mínima de espaço e elevado desempenho tornam-na na ferramenta profissional ideal.

Consulte a ficha técnica para saber mais e conclua a compra comodamente a partir de casa.

Dimensões

Dimensões da embalagem	630x430x260 mm
Dimensões da superfície de cozedura	480x230 mm
Dimensões exteriores	570x370x210 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Peso com embalagem	27 kg
Peso líquido	27 kg
Potência elétrica	3,6 kW
Temperatura de funcionamento	+30 +300 °C
Tensão	230 V