



Tostapane professionale in acciaio inossidabile h11062

Tostapane in acciaio inox con termostato e velocità del nastro trasportatore regolabili. Dimensioni apertura: L 245 x H 60mm

Il tostapane è elemento indispensabile per sale colazioni alberghi, per bar, pub o fast food al fine di tostare le fette di pane in modo pratico e funzionale.

Il prodotto è realizzato in acciaio inossidabile che rende il tostapane resistente nel tempo.

HOLITY.COM

Il tostapane è dotato di termostato regolabile e di sistema di regolazione della velocità del nastro trasportatore, potendo gestire il funzionamento del prodotto secondo le diverse esigenze.

Il pulsante On/Off e la spia di riscaldamento, rendono l'utilizzo del prodotto facile ed intuitivo.

Il tostapane presenta apertura di dimensioni L 245 x H 60 mm ed interruttore di regolazione per 1 o 2 resistenze.

Caratteristiche tecniche:

- Tostapane
- Materiale: acciaio inossidabile
- Pulsante On / Off
- Spia di riscaldamento
- Regolazione del termostato
- Uscita pane frontale
- Regolazione della velocità del nastro trasportatore
- Interruttore di regolazione per 1 o 2 resistenze
- Dimensioni apertura: L 245 x H 60 mm
- Potenza: 2.300 W / 230 V
- Dimensioni: L 363 x P 570 x H 410 mm
- Peso: 17,50 Kg

INFORMAZIONI



Tostapane professionale in acciaio inossidabile h11062



Tostapane professionale in acciaio inossidabile h11062

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 300 fette