



## Tostapane verticale professionale per toast e hamburger h110\_142

Tostapane verticale in acciaio inox con controllo della temperatura tramite termostato. Capacità di produzione: 3.600 toast all'ora o 1.800 hamburger.

Tostapane professionale verticale utile per riscaldare e cuocere fette di pane e hamburger. Ideale per ristoranti, rosticcerie, pub ma anche perfetta per sale colazioni, per offrire ai clienti di hotel e alberghi focacce calde in occasione del pasto più importante della giornata. L'alloggiamento della tostiera è realizzato in acciaio inox ed è munita di termostato per il controllo della temperatura e interruttore ON/OFF. La tostatura avviene in circa 8 secondi ed è in grado di produrre 3.600 toast all'ora o 1.800 hamburger. La potenza è di 2200 W / 230 V. La velocità di rotazione delle griglie è regolabile. La struttura include 2 rotelle indipendenti per regolare lo spessore delle griglie adattabile alla grandezza del pane inserito.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 675 x P. 270 x h. 570 mm
- Peso: 25,50 kg
- Alloggiamento in acciaio inox
- Potenza: 2.200 W / 230 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Termostato per controllo temperatura
- Interruttore ON/OFF
- Velocità di rotazione regolabile
- 2 ruote indipendenti per regolare spessore griglie
- Capacità di produzione: 3.600 toast all'ora o 1.800 hamburger
- Tostatura in 8 secondi

\*Immagine puramente indicativa.

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 3600 fette

**HOLITY.COM**

**Tostiera verticale professionale per toast e hamburger h110\_142**



**Tostiera verticale professionale  
per toast e  
hamburger h110\_142**

Tipologia: a nastro  
Produzione oraria: 3600 fette

**HOLITY.COM**