



Macchina spalmaburro h110_128

Spalmaburro professionale in acciaio inox, 20.7x23.7x15.5 cm. Ruota perforata e riscaldamento a secco per un servizio buffet rapido e igienico.

La **macchina spalmaburro professionale** è progettata specificamente per ottimizzare il servizio delle colazioni in contesti ricettivi quali hotel, B&B e strutture extra-alberghiere. Grazie al sistema a **riscaldamento a secco**, l'attrezzatura permette di mantenere il burro alla temperatura di fusione ideale, eliminando i tempi di attesa degli ospiti e garantendo una stesura uniforme sulla fetta di pane. La struttura compatta la rende facilmente integrabile in qualsiasi linea buffet, migliorando l'efficienza operativa e l'esperienza dell'utente finale.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** interamente realizzata in acciaio inox per la massima igiene alimentare
- **Sistema di erogazione:** ruota perforata in acciaio inossidabile per un'applicazione omogenea
- **Capacità contenitore:** compatibile con vasche GN 1/6, profondità 100 mm
- **Regolazione termica:** termostato regolabile da 45°C a 90°C per un controllo preciso della fluidità
- **Sicurezza:** dotata di termostato di sicurezza integrato e interruttore ON/OFF
- **Dimensioni:** L. 20.7 x P. 23.7 x h. 15.5 cm
- **Dati elettrici:** potenza 280 W, alimentazione 230 V
- **Peso operativo:** 3,2 Kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI



Macchina spalmaburro h110_128

