

**HOLITY.COM**

Tagliapane professionale per ristoranti h41828

Tagliabaguette professionale in acciaio inox. Spessore fette regolabile da 10 a 80 mm. Produzione: 8000 fette/ora. Potenza: 250 Watt. Conforme norme CE.

Macchina tagliapane professionale ideale per tagliare le baguette a fette; adatta per ristoranti, panifici, paninoteche e bruschetterie. Struttura robusta realizzata in acciaio inox antiruggine; materiale di ottima qualità e facile da pulire. Tagliabaguette di semplice utilizzo ideale per tagliare circa 8000 fette/ora di diverso spessore (10-80 mm).

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Interruttore ON/OFF
- Apertura di inserimento regolabile
- Spessore taglio regolabile
- Spessore disco/fette: 10-80 mm
- Produzione oraria: 8000 fette
- Potenza: 250 Watt
- Potenza (kW/24h): 0,19 kW
- Tensione: 220 Volt
- Frequenza: 50 Hz
- Apertura inserimento: L.110 x P.150 mm
- Dimensioni: L.405 x P.535 x h.950 mm
- Conforme norme CE e TÜV

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **produzione oraria** 8000 fette
- **Potenza** 250 W



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tagliapane professionale per ristoranti h41828

Garanzia: 1 anno

Produzione oraria: 8000 fette

Potenza: 250 W



HOLITY.COM