



Tostapane a nastro per fast food h2347

Tostapane a nastro in acciaio inossidabile. Dimensioni: 47 x 50 x 50 cm. Produzione oraria: circa 750 fette.

Tostapane a nastro ideale per fast food, burgerie o comunque locali dove è richiesta grande quantità di pane. Non ha limiti orari e può anche essere usato per 24 ore senza dare problemi di surriscaldamento. Può essere utilizzato per: pane, bagel, fette di pane, pane surgelato o cornetti. Può essere riposto ed utilizzato anche in ambienti molto caldi come cucine che possono arrivare fino ai 35 gradi di temperatura. Produzione massima oraria > 950 con nastro di trasporto pane in acciaio inossidabile. La velocità del nastro è regolabile e c'è la possibilità di escludere il riscaldamento superiore e/o inferiore, con termostato di sicurezza.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 47 x 50 x 50 cm
- Dimensioni camera di tostatura: 37 x 9 cm
- Materiale: acciaio inox
- Uscita della fetta di pane tostato anteriore
- Produzione massima oraria: circa 950 fette
- Regolazione della velocità del nastro
- Resistenze in acciaio inox regolabili separatamente
- Elementi riscaldanti in acciaio inossidabile
- Tensione di alimentazione 230 V 50 & 60Hz
- Potenza: 3.40 kW
- Prodotto italiano

INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 750 fette

Tostapane a nastro per fast food h2347



Tostapane a nastro per fast food h2347

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 750 fette

Punti di forza: