



Tostapane a pinza classico h2303

Tostapane professionale con timer da 4 minuti. Dotato di 2 pinze. Disponibile in diverse colorazioni. Made in Italy. Potenza: 1,37 kW.

Tostapane professionale ideale per sandwich e fette di pane. Adatto all'utilizzo nei bar, bistrot e fast food e hotel. Struttura in acciaio con coperchio e basamento lucido. Solido e robusto e dotato di forni verticali indipendenti, regolabili individualmente tramite timer di 4 minuti; ciò assicura un notevole risparmio di energia e una cottura perfetta. La struttura è costruita in modo tale da assicurare un'adeguata ventilazione, evitando surriscaldamenti e rendendo il tostapane adatto ad un uso continuo e frequente. Dotato di 2 lampade di segnalazione e 2 manopole ergonomiche. Fornito completo di cassetto raccogli briciole e pinze in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie.

Caratteristiche tecniche:

- Coperchio e basamento lucido
- Corpo in alluminio anodizzato colorato o in acciaio inox
- Forni verticali indipendenti
- Timer di regolazione da 4 min. per ogni singolo forno
- Lampade di segnalazione
- Robuste pinze in acciaio inossidabile per uso professionale, di grande capacità (14 x14 cm)
- Elementi riscaldanti a lunga durata con sistema autopulente
- Cassetto raccogli-briciole lavabile in lavastoviglie
- Manopola ergonomica soft-touch
- Tensione di alimentazione 220-240 V / 50-60Hz
- Potenza: 1,37 kW
- Produzione oraria: 80 fette
- dimensioni: L.18 x P.30 x h.30 cm
- Made in Italy
- Conforme CE

INFORMAZIONI

- **tipologia** classico con pinze
- **produzione oraria** 80 fette
- **Garanzia** 1 anno

Tostapane a pinza classico h2303



Tostapane a pinza classico h2303

Tipologia: classico con pinze
Produzione oraria: 80 fette

