



Tostapane con capacità da due a quattro fette h83316

Tostapane in acciaio inox per 2 o 4 fette. Timer 1-5 min, vassoio raccoglibriciole. Dimensioni: L 29 x P 25 x H 22 cm.

Il tostapane professionale H83316 è pensato per ambienti ad alta intensità come hotel, ristoranti, bar, mense e buffet colazione, dove velocità, sicurezza ed efficienza sono fondamentali. Dotato di un design retrò funzionale, unisce estetica e robustezza grazie alla struttura in acciaio inox di alta qualità.

Questo modello consente di tostare da 2 a 4 fette di pane contemporaneamente, offrendo massima flessibilità operativa. L'utente può selezionare la quantità desiderata tramite un pulsante dedicato e avviare il ciclo con l'apposita leva. Il timer regolabile (1-5 minuti) permette di impostare il grado di tostatura perfetto, mentre la spia rossa segnala lo stato di riscaldamento, rendendo l'intero processo sicuro e sotto controllo.

Il vassoio raccoglibriciole estraibile facilita la pulizia quotidiana, mentre la leva di sollevamento manuale evita l'espulsione automatica delle fette, rendendo il funzionamento più sicuro e preciso, anche in ambienti ad alta intensità d'uso. I piedini in gomma antiscivolo assicurano la stabilità dell'apparecchio durante l'utilizzo.

Con una potenza di 1800 W, questo tostapane garantisce risultati rapidi e uniformi, anche durante i picchi di servizio. È uno strumento indispensabile per offrire colazioni e snack caldi con continuità e affidabilità.

Acquista ora il tostapane professionale H83316 per hotel e ristorazione oppure richiedi un'offerta personalizzata per forniture multiple. Qualità, efficienza e stile in un unico prodotto.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità: da 2 a 4 fette di pane
- Struttura: Acciaio inox
- Timer: Regolabile da 1 a 5 minuti
- Controllo riscaldamento: Spia rossa luminosa

- **Maniglia di sollevamento:** Sì, manuale
- **Passoio raccoglibriciole:** Incluso, estraibile
- **Dimensioni macchina:** L 29 x P 25 x H 22 cm
- **Dimensioni fessure:** 14,5 x 1,7 cm
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz / 1 fase
- **Potenza:** 1800 W
- **Numero di spine:** 1
- **Peso netto:** 4,1 kg
- **Piedini antiscivolo:** Sì
- **Rubinetto di scarico:** No
- **Illuminazione interna:** No
- **Display:** Analogico

Mini guida all'acquisto: Quando si sceglie un tostapane per uso professionale, è importante valutare la capacità di carico, la robustezza dei materiali e la facilità di pulizia. Il modello H83316, con capacità per 2 o 4 fette, è ideale per hotel, bar e mense che devono servire rapidamente clienti in momenti di alta affluenza.

Benefici per l'utente:

L'acciaio inox garantisce resistenza, mentre il timer regolabile offre il pieno controllo sulla tostatura. Il design compatto e retrò lo rende perfetto anche per il posizionamento in buffet a vista. Infine, assicurati che il modello scelto abbia accessori come il

- **Timer:** regolabile per controllo preciso della tostatura.
- **Pulizia:** semplice con vassoio raccoglibriciole estraibile.
- **Struttura:** robusta in acciaio inox, adatta a uso intensivo.

Tostapane professionale 2 fette, tostapane per hotel colazione, tostapane 4 fette ristorazione, tostapane inox con timer, tostapane retrò horeca, attrezzature professionali prima colazione.

FAQ:

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **produzione oraria** 2 a 4 fette

Tostapane con capacità da due a quattro fette h83316



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tostapane con capacità
da due a
quattro fette h83316

Produzione oraria: 2 a 4 fette