



Tostapane con capacità sei fette h83317

Tostapane professionale in acciaio inox a 6 fette con selettore di zona, potenza 2570W e timer regolabile. Ideale per buffet hotel e ristorazione.

Il **tostapane professionale h83317** è una soluzione ad alte prestazioni progettata per rispondere alle esigenze della **ristorazione collettiva** e del settore HoReCa. Grazie alla struttura robusta in **acciaio inox**, questo dispositivo garantisce una lunga durata operativa anche in contesti ad alto flusso come mense, hotel e sale colazioni. Il sistema di riscaldamento modulare consente di attivare le fessure in gruppi da 2, 4 o 6 fette, ottimizzando il consumo energetico in base all'effettiva richiesta del servizio.

Caratteristiche tecniche

- **Capacità operativa:** Selettore per tostatura di 2, 4 o 6 fette simultanee
- **Materiale scocca:** Acciaio inox ad alta resistenza
- **Potenza termica:** 2570 W per cicli di tostatura rapidi e uniformi
- **Controllo tempo:** Timer meccanico regolabile da 1 a 5 minuti
- **Sistema di estrazione:** Leva manuale di sollevamento per un prelievo sicuro
- **Gestione residui:** Vassoio raccoglibriciole estraibile in acciaio
- **Dimensioni ingombro:** L 43 x P 25 x H 22 cm
- **Dimensioni fessure:** 14,5 x 1,7 cm
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz / Monofase
- **Stabilità:** Piedini in gomma antiscivolo integrati
- **Peso operativo:** 5,5 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **produzione oraria** 6 fette



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM