



Tostapane per buffet h488_52

Tostapane professionale in acciaio inox con resistenze al quarzo, timer e 3 pinze incluse. Ideale per buffet e strutture ricettive. Il **tostapane professionale in acciaio inox** è una soluzione robusta e affidabile progettata specificamente per le esigenze delle strutture ricettive, come hotel, bed & breakfast e case vacanza. La struttura interamente in acciaio garantisce una lunga durata operativa e una facilità di pulizia indispensabile nei contesti professionali. Grazie all'impiego di **resistenze al quarzo** ad alte prestazioni, l'apparecchio raggiunge rapidamente la temperatura d'esercizio, assicurando una doratura omogenea e costante del pane.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale telaio:** Acciaio inox ad alta resistenza
- **Potenza:** 1,7 kW per un riscaldamento rapido
- **Sistema di riscaldamento:** Resistenze al quarzo posizionate superiormente e inferiormente
- **Controllo termico:** Manopola di selezione per modalità di riscaldamento (solo alto, solo basso, entrambi)
- **Gestione tempo:** Funzione timer integrata per il controllo preciso del ciclo di tostatura
- **Dotazione:** 3 pinze in acciaio incluse
- **Dimensioni interne:** 33 x 21,5 x 17 cm
- **Dimensioni esterne:** 47,5 x 23 x 25 cm

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro

Tostapane per buffet h488_52

Tostapane per buffet h488_52

Tipologia: a nastro

