



Tostapane per buffet sala colazione h110_186

Tostapane a nastro professionale in acciaio inox, potenza 1,8 kW. Ideale per buffet hotel, con velocità regolabile e selettore di riscaldamento.

Il **tostapane a nastro professionale** è la soluzione tecnica progettata per ottimizzare il servizio della prima colazione in strutture ricettive quali hotel, b&b e relais. Grazie alla sua struttura robusta in **acciaio inossidabile**, la macchina garantisce elevate prestazioni termiche e una resistenza prolungata all'usura in contesti ad alta affluenza. Il sistema a scorrimento continuo permette di gestire flussi costanti di fette di pane, risolvendo le criticità legate alle attese dei clienti durante i momenti di punta del buffet.

Caratteristiche tecniche

- Materiale struttura: **acciaio inossidabile** ad alta resistenza
- **Velocità del nastro regolabile** per il controllo preciso della doratura
- Interruttore ON/OFF con indicatore luminoso di funzionamento
- Selettore per l'impostazione di **uno o due elementi riscaldanti**
- Dimensioni apertura di carico: L 160 x H 78 mm
- Potenza massima assorbita: **1,8 kW**
- Tensione di alimentazione: 230 V - 50/60 Hz
- Dimensioni d'ingombro: L 280 x P 608 x H 415 mm
- Peso netto: 15,50 kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia a nastro**

Tostapane per buffet sala colazione h110_186

Tipologia: a nastro

