



Tostapane per buffet sala colazione h23_66

Tostapane professionale da buffet in alluminio e acciaio, produzione 240 fette/ora, due forni verticali indipendenti con timer e finitura nera.

Questo **tostapane professionale** è stato sviluppato specificamente per le esigenze dei **buffet nelle sale colazione** e dei contesti ristorativi ad alta rotazione. La progettazione interna è focalizzata sulla gestione termica: un sistema di circolazione d'aria naturale previene il surriscaldamento dei componenti, assicurando una **continuità operativa** fondamentale durante i picchi di servizio. La struttura combina un corpo in **alluminio anodizzato** con coperchio e basamento in **acciaio inossidabile**, offrendo una resistenza meccanica superiore e una facile igienizzazione.

Caratteristiche tecniche

- **Produzione oraria:** fino a 240 fette/h
- **Configurazione:** 2 forni verticali a gestione indipendente
- **Materiali:** corpo in alluminio anodizzato, dettagli in acciaio inox
- **Sistema di controllo:** interruttori luminosi e timer meccanici da 4 minuti
- **Gestione residui:** cassetto raccoglibriciole estraibile e lavabile in lavastoviglie
- **Dimensioni:** 19 x 32 x 23 cm
- **Potenza assorbita:** 1,37 kW
- **Alimentazione:** 230 V / 50-60 Hz
- **Produzione:** Made in Italy

Immagini puramente indicative

INFORMAZIONI

- **tipologia** classico senza pinze
- **produzione oraria** 240 fette



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tostapane per buffet sala colazione h23_66

Tipologia: classico senza pinze
Produzione oraria: 240 fette



HOLITY.COM