



Tostapane per uso professionale h926_11

Tostapane professionale in acciaio inox con 4 pinze cromate (34,5x32x27,5 cm). Potenza 2 kW e timer manuale per uso intensivo in ambito HoReCa.

Il tostapane professionale è progettato per rispondere alle esigenze di velocità e resistenza dei contesti di ristorazione, bar e caffetterie. La struttura interamente realizzata in **acciaio inox** assicura una gestione ottimale del calore e una durabilità prolungata anche in cicli di lavoro continui. Il sistema a pinze permette di riscaldare e tostare uniformemente toast farciti, sandwich e fette di pane di vario spessore, garantendo un risultato croccante in tempi rapidi.

Caratteristiche tecniche

- **Struttura:** acciaio inox ad alta resistenza
- **Dotazione:** 4 pinze cromate con impugnatura atermica di sicurezza
- **Sistema di pulizia:** cassetto raccogli briciole estraibile integrato
- **Controllo:** timer automatico regolabile da 0 a 5 minuti con spia luminosa di funzionamento
- **Tecnologia di riscaldamento:** resistenze corazzate ad alta efficienza
- **Potenza elettrica:** 2 kW
- **Dimensioni d'ingombro:** L. 34,5 x P. 32 x h. 27,5 cm

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** classico con pinze

Tostapane per uso professionale h926_11



Tostapane per uso
professionale h926_11

Tipologia: classico con pinze