



Tostapane professionale a nastro 3 fette h2307

Tostapane professionale a nastro continuo, studiato per la tostatura automatica fino a tre fette di pane.

Tostapane a nastro concepito appositamente per la tostatura automatica di fette di pane. Particolarmente indicato per uso negli hotel. La produzione oraria arriva a 900 fette. Sia la struttura, che il nastro di trasporto che gli elementi riscaldanti sono in acciaio inox, un materiale particolarmente robusto e resistente, nonché bello esteticamente e igienico, perfetto quindi per i bar e le cucine.

Il cassetto raccoglibriciole è a tutta lunghezza, per evitare che le briciole cadano, ed è lavabile in tutta sicurezza e tranquillità in lavastoviglie.

La parte esterna della struttura rimane fredda, un'ulteriore precauzione per rimuovere il rischio di scottature accidentali.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 47 x 41 x 37 cm
- Dimensioni camera di tostatura: 37 x 5.2 cm
- Caricamento anteriore diretto su nastro o tramite apposito scivolo
- Uscita della fetta di pane tostato anteriore
- Produzione massima oraria: circa 900 fette
- Consumo elettrico contenuto in rapporto alle prestazioni
- Struttura e nastro di trasporto pane in acciaio inossidabile lucido a garanzia di durata e igiene nel tempo
- Regolazione della velocità del nastro
- Elementi riscaldanti in acciaio inossidabile per garantire una lunga durata
- Cassetto raccoglibriciole, a tutta lunghezza, in acciaio inox lavabile in lavastoviglie
- Struttura esterna fredda
- Tensione di alimentazione 230 V 50 & 60Hz
- Lunghezza nastro 37 cm
- Capacità: 3 fette
- Potenza: 2,8 kw
- Prodotto italiano

INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 900 fette
- **Garanzia** 1 anno

HOLITY.COM

Tostapane professionale a nastro 3 fette h2307



**Tostapane professionale a
nastro 3 fette
h2307**

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 900 fette

Altezza: 39 cm

HOLITY.COM