



Tostapane professionale a nastro di 37 cm h2306

Tostapane professionale con funzionamento a nastro con larghezza della camera di tostatura di 37 cm. Ideale per ogni tipo di struttura alberghiera

Tostapane professionale a nastro, perfetto per un utilizzo frequente e continuo. Ideale per bar, paninoteche o per i buffet di sale colazioni e brunch. Adatto a tostare pane, brioches, bagel, panini. Realizzato in acciaio inox e dotato di cassetto raccogli briciole lavabile in lavastoviglie. Gli elementi riscaldanti possono essere regolati separatamente, così da assicurare un'ottima tostatura. Anche la velocità del nastro è regolabile, in modo da selezionarla in base al grado di tostatura desiderato.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L46 x P41 x H36 cm
- Dimensioni camera di tostatura: 37 x 5.5 cm
- Caricamento anteriore
- Uscita della fetta di pane tostato anteriore
- Produzione oraria: circa 900 fette
- Consumo elettrico contenuto rispetto alle prestazioni
- Struttura e nastro di trasporto in acciaio inossidabile lucido a garanzia di durata e igiene nel tempo;
- Regolazione della velocità del nastro
- Controlli di potenza separati (alto e basso): con tali controlli è possibile regolare con precisione il grado di tostatura della fetta di pane
- Protezione manopole di regolazione compresa. Montando questo accessorio si impedisce agli utilizzatori di accedere alle manopole di regolazione
- Elementi riscaldanti in acciaio inossidabile
- Cassetto raccoglibriciole in acciaio inox
- Struttura esterna fredda
- Tensione di alimentazione 230 V 50 & 60Hz
- Potenza: 2.80 kW

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

HOLITY.COM

Tostapane professionale a nastro di 37 cm h2306



**Tostapane professionale a
nastro di 37
cm h2306**

Tipologia: a nastro
Produzione oraria: 900 fette

HOLITY.COM