



## Tostapane professionale a nastro h2335

Tostapane professionale a tre fette con uscita anteriore. Larghezza nastro: 37 cm. Produzione oraria: 950 fette. Dimensioni: L.47 x P.41 x H.47 cm. Made in Italy.

Tostapane a nastro studiato per la tostatura automatica di fette di pane fresco o surgelato ideale per ogni tipo di attività dove sia richiesta grande quantità di pane.

Realizzato interamente in Italia con materiali di ottima qualità; particolarmente indicato per strutture alberghiere, fast food, paninoteche, pub e bistrot.

La struttura e il nastro sono realizzati in acciaio inossidabile lucido materiale estremamente igienico e duraturo nel tempo.

Il tostapane professionale dispone di un pratico cassetto raccoglibriciole in acciaio inox lavabile in lavastoviglie e di controlli di potenza separati (alto e basso); con tali controlli è possibile regolare con precisione il grado di tostatura del pane.

### Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inossidabile
- Numero fette: 3
- Dimensioni: L.47 x P.41 x H.47 cm
- Peso: 24 Kg
- Lunghezza cavo di alimentazione: 2,5 mt
- Larghezza della camera di tostatura: 37 cm
- Altezza della camera di tostatura: 8.2 cm, regolabile in 3 posizioni
- Produzione massima oraria: > 950 fette
- Potenza: 2,99 kW
- Tensione di alimentazione: 230 V / 50-60 Hz
- Regolazione della velocità del nastro
- Caricamento anteriore
- Uscita della fetta anteriore
- Utilizzabile 24h

- Interruttori per escludere il riscaldamento superiore e/o inferiore
- Termostato di sicurezza riarmabile sul pannello
- Made in Italy

## INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 950 fette
- **Garanzia** 1 anno

**HOLITY.COM**

### Tostapane professionale a nastro h2335



#### Tostapane professionale a nastro h2335

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 950 fette

Garanzia: 1 anno

**HOLITY.COM**