



Tostapane professionale a nastro h41804

Tostapane professionale per buffet con struttura in acciaio. Produzione: circa 300 fette/ora. Potenza: 2600 Watt. Conforme norme CE.

Tostapane a nastro ideale per buffet e sale colazioni di hotel, b&b, relais e strutture alberghiere. Struttura realizzata in acciaio; materiale estremamente igienico e facile da pulire. **Tostapane professionale** facile da utilizzare grazie al pratico pannello di controllo dotato di due manopole una per regolare la velocità del nastro e l'altra il tipo di tostatura desiderato.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio
- Velocità del nastro regolabile
- Dotato di spie di funzionamento
- Produzione: circa 300 fette/ora
- Uscita pane: anteriore e posteriore
- Potenza: 2600 Watt
- Alimentazione: 230 Volt - 50 Hz
- Dimensioni: L.368 x P.418 x h.400 mm
- Conforme norme CE e
- Inclusi nella fornitura 2 vassoi di uscita pane

INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 300 fette
- **punti di forza** uscita pane anteriore e posteriore
- **Garanzia** 1 anno

Tostapane professionale a nastro h41804



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tostapane professionale a nastro h41804

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 300 fette

Garanzia: 1 anno

Punti di forza: uscita pane anteriore e posteriore