



## Tostapane professionale a nastro h83318

Tostapane a nastro professionale in acciaio inox, 32x65x42 cm. Capacità 150 fette/ora, ideale per buffet HoReCa con calore e velocità regolabili.

Il **tostapane a nastro professionale h83318** è una soluzione ad alte prestazioni progettata per il settore **Ho.Re.Ca.**, specifica per gestire flussi continui durante i servizi di colazione e ristorazione collettiva. Grazie alla struttura in **acciaio inox** e al sistema di trascinamento automatico, il dispositivo garantisce una tostatura omogenea su grandi volumi, risolvendo le criticità legate alle attese nei buffet e nelle mense.

La macchina offre un controllo totale sui parametri di cottura attraverso **due manopole rotanti**: la prima gestisce tre diverse modalità di riscaldamento (solo superiore, combinato o specifico per panini), mentre la seconda regola la **velocità del nastro** da 1 a 9 giri al minuto. La versatilità è ulteriormente incrementata dalla possibilità di **invertire la direzione di transito** del prodotto, facilitando l'integrazione in diverse linee di servizio.

## Caratteristiche tecniche

- **Capacità operativa:** circa 150 fette/ora
- **Velocità nastro:** regolabile da 1 a 9 RPM
- **Configurazione calore:** superiore, superiore + inferiore, modalità panini
- **Larghezza nastro trasportatore:** 17 cm
- **Dimensioni apertura di carico:** 17 x 5 cm
- **Materiale:** acciaio inox professionale
- **Alimentazione:** 230V / 50Hz / monofase
- **Potenza assorbita:** 1360 W
- **Dimensioni esterne:** L 32 x P 65 x H 42 cm
- **Peso netto:** 13 kg
- **Dotazione:** vassoio raccoglibriciole estraibile, piastra di scorrimento, copertura posteriore

*Immagine puramente indicativa*

## INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 150 fette



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM