

**HOLITY.COM**

Tostapane professionale a nastro h2302

Tostapane professionale a nastro ideale per gli hotel. Uscita posteriore della fetta di pane. Produzione oraria: circa 600 fette.

Tostapane perfetto per hotel con area di caricamento extra-lungo; l'elevata tecnologia permette di regolare con precisione il grado di tostatura delle fette di pane. L'ampia apertura permette di inserire e togliere facilmente il pane. Il tostapane è realizzato in acciaio inox, contraddistinto da un'elevata resistenza alla corrosione e alle aggressioni ambientali, massima igiene e semplicità di pulizia.

Caratteristiche tecniche:

- Studiato per la tostatura automatica di fette di pane
- Ideale per ogni tipo di struttura alberghiera
- Dimensioni camera di tostatura: 6 cm
- Area di caricamento fette extra lunga capace di accogliere fino a 4 fette
- Uscita della fetta di pane tostato posteriore
- Produzione massima oraria: 600 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
- Controlli di potenza separati sopra-sotto che regolano con precisione il grado di tostatura della fetta di pane
- Interruttore con lampada spia
- Elementi riscaldanti in acciaio inossidabile per garantire una lunga durata
- Cassetto raccoglibriciole in acciaio inox lavabile in lavastoviglie
- Tensione di alimentazione 230 V 50 & 60Hz
- Altezza 29 cm
- Larghezza 33 cm
- Profondità 46 cm
- Potenza: 2,10 kW

INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 600 fette
- **Garanzia** 1 anno



HOLITY.COM



Tostapane professionale a nastro h2302

Tipologia: a nastro
Produzione oraria: 600 fette