



## Tostapane professionale con nastro trasportatore h215133

Tostapane professionale per sale colazioni. Realizzato in acciaio inossidabile. Produzione oraria: 360 toast. Dimensione 370x580x400h mm

Il tostapane professionale è un'attrezzatura ideale per sale colazioni di piccoli e grandi alberghi.

Per garantire resistenza e affidabilità, questo prodotto è realizzato in acciaio inossidabile.

La struttura con nastro trasportatore a velocità variabile consente la cottura di 360 toast all'ora. Il riscaldamento a quarzo e la possibilità di regolare il calore della parte superiore ed inferiore separatamente, garantisce una corretta cottura del pane.

Per garantire la massima sicurezza ai tuoi ospiti e al tuo personale, questo tostapane è dotato di una pratica protezione per l'inserimento del pane

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 370x580x400 mm (LxPxH)
- Capacità: 360 toast in un ora
- Potenza: 3 kW - 230V
- Struttura: acciaio inox
- Regolazione delle fonti di calore (superiore ed inferiore): separata
- Vassoio raccogli briciole
- Elemento riscaldante in quarzo
- Protezione surriscaldamento
- Protezione inserimento prodotti
- Velocità nastro trasportatore regolabile

## INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 360 fette
- **Garanzia** 2 anni

**HOLITY.COM**

### Tostapane professionale con nastro trasportatore h215133



### Tostapane professionale con nastro trasportatore h215133

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 360 fette

**HOLITY.COM**