



## Tostapane professionale con nastro trasportatore h215134

Tostapane con nastro trasportatore. Temperatura massima 260°C. Velocità nastro regolabile 2-12 minuti. Dimensioni: mm 470x1050x400h

Il tostapane professionale è un attrezzatura ideale per cucine professionale e per le sale colazioni di piccoli e grandi hotel.

La sua facilità di utiizzo unita al sistema di sicurezza, consente ad ogni ospite di utilizzarlo comodamente ed evitare scottature.

La struttura realizzata in acciaio inox, è composta da una camera con nastro trasportatore a velocità regolabile.

Un pannello di comando semplice ed intuitivo, consente di regolare separatamente la temperatura superiore e inferiore della camera.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: mm 470x1050x400 (LxPxH)
- Struttura in acciaio inox
- Altezza camera: 83 mm
- Peso lordo: 26 Kg
- Potenza: 3,6 kW (230 V)
- Protezione contro il surriscaldamento
- Emento riscaldante in quarzo
- Temperatura massima: 260°C
- Temperatura inferiore e superiore regolabile separatamente
- Velocità nastro trasportatore regolabile: da 2 a 12 minuti
- Carica facile e sicura
- Vassoio

## INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 360 fette

## Tostapane professionale con nastro trasportatore h215134

### Tostapane professionale con nastro trasportatore h215134

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 360 fette

