



Tostapane professionale continuo h09132

Macchina professionale per tostare fette di pane a ciclo continuo ideale per strutture alberghiere

Struttura in acciaio inox -tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

Caratteristiche tecniche

- potenza: 2660 W
- alimentazione: 230 V/1 N/50-60Hz
- dimensioni tappeto cottura: 220x330 mm
- tempo di cottura: 75÷270 (sec)
- produzione oraria: 80÷360 (n°)
- dimensioni: 370x480x340h (mm)
- peso netto 16 kg
- peso lordo 18 kg

INFORMAZIONI