



Tostapane professionale h926_10

Tostapane professionale in acciaio inox con 3 pinze cromate e timer automatico. Dimensioni 27,5x32x37,5 cm, ideale per uso intensivo HoReCa.

Il **tostapane professionale verticale** è progettato per rispondere alle esigenze di velocità e precisione di bar, ristoranti e strutture alberghiere. Realizzato interamente in **acciaio inox lucido**, questo dispositivo garantisce un'elevata resistenza alla corrosione e un'eccellente facilità di igienizzazione. La struttura verticale ottimizza lo spazio sul banco di lavoro, mentre le **pinze cromate con impugnatura atermica** assicurano la massima sicurezza per l'operatore, prevenendo il rischio di scottature durante i cicli di lavoro continui.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** Acciaio inox lucido di alta qualità
- **Dotazione:** 3 pinze cromate con manici isolanti
- **Controllo:** Timer automatico di precisione per la regolazione della doratura
- **Gestione residui:** Cassetto raccogli briciole estraibile per una manutenzione rapida
- **Potenza elettrica:** 1,5 kW
- **Dimensioni esterne:** L. 27,5 x P. 32 x h. 37,5 cm

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** classico con pinze

Tostapane professionale h926_10

Tostapane professionale h926_10

Tipologia: classico con pinze

