



Tostapane professionale in acciaio inox h09156

Tostapane a ciclo continuo con struttura in acciaio inox e tappeto di tostatura girevole. Camera di cottura con isolamento termico. Potenza: 1300 W.

Tostapane a ciclo continuo ideale per tostare pane all'interno di alberghi, ristoranti, Bed & Breakfast, resort, paninoteche e pub. Struttura robusta realizzata in **acciaio inox** completa di tappeto di tostatura girevole e camera di cottura con isolamento termico. L'uscita del pane tostato può avvenire **frontalmente oppure posteriormente** in base all'esigenza dell'operatore.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox
- Tappeto di tostatura girevole in acciaio inox
- Regolatore velocità di scorrimento tappeto di cottura elettronico
- Resistenze con tubi al quarzo
- Uscita del pane tostato frontale o posteriore
- Potenza: 1300 W
- Alimentazione: 220-240V/ 1 N/ 50-60 Hz
- Dimensione tappeto cottura: 180 mm
- Tempo di cottura: 90-340"
- Produzione oraria: 50-150 fette
- Dimensioni: 340x690xh.400 mm
- Peso netto: 14 Kg
- Peso lordo: 16 Kg

INFORMAZIONI

- **tipologia** a nastro
- **produzione oraria** 150 fette
- **punti di forza** uscita pane anteriore e posteriore
- **Garanzia** 1 anno

Professioneller Toaster aus Edelstahl h09156

Professioneller Toaster aus Edelstahl h09156

Typologie: a nastro

Produzione oraria: 150 fette

Garantie: 1 Jahr

