



Tostiera per uso professionale h926_13

Tostapane professionale in acciaio inox con 6 pinze e resistenze al quarzo. Dimensioni 45x26,3x43,5 cm, ideale per cicli di tostatura rapidi e intensivi.

Progettato per rispondere alle esigenze di velocità e affidabilità del settore HoReCa, questo **tostapane professionale in acciaio inox** rappresenta una soluzione efficiente per la preparazione di snack e toast in bar, ristoranti e aree colazioni degli hotel. Il sistema di riscaldamento è basato su **tubi al quarzo**, una tecnologia che consente di raggiungere la temperatura operativa in tempi brevissimi, ottimizzando il flusso di lavoro durante i picchi di servizio. Il controllo del ciclo di cottura è gestito tramite un **timer automatico**, che garantisce risultati uniformi e previene il rischio di bruciature, mentre le 6 pinze in dotazione facilitano la movimentazione sicura del prodotto.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale scocca:** Acciaio inox ad alta resistenza
- **Elementi riscaldanti:** Lampade al quarzo ad attivazione rapida
- **Capacità operativa:** 6 pinze in acciaio cromato incluse
- **Sistema di pulizia:** Cassetto raccogli briciole estraibile integrato
- **Potenza elettrica:** 2,0 - 3,0 kW
- **Dimensioni ingombro:** L 45 x P 26,3 x H 43,5 cm
- **Controllo:** Timer manuale con arresto automatico

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **tipologia** classico con pinze

Tostiera per uso professionale h926_13



Tostiera per uso
professionale h926_13

Tipologia: classico con pinze