



## Grille-pain à usage professionnel h926\_11

Grille-pain professionnel en acier inoxydable avec 4 pinces chromées (34,5x32x27,5 cm). Puissance 2 kW et minuterie manuelle pour un usage intensif dans le secteur HoReCa.

Le grille-pain professionnel est conçu pour répondre aux besoins de rapidité et de résistance des contextes de restauration, bars et cafés. La structure entièrement réalisée en **acier inoxydable** assure une gestion optimale de la chaleur et une durabilité prolongée même lors de cycles de travail continus. Le système de pinces permet de chauffer et de griller uniformément les toasts garnis, les sandwichs et les tranches de pain de différentes épaisseurs, garantissant un résultat croustillant en peu de temps.

## Caractéristiques techniques

- **Structure** : acier inoxydable haute résistance
- **Équipement** : 4 pinces chromées avec poignée athermique de sécurité
- **Système de nettoyage** : tiroir ramasse-miettes amovible intégré
- **Contrôle** : minuterie automatique réglable de 0 à 5 minutes avec témoin lumineux de fonctionnement
- **Technologie de chauffage** : résistances blindées haute efficacité
- **Puissance électrique** : 2 kW
- **Dimensions hors tout** : L. 34,5 x P. 32 x h. 27,5 cm

*Image purement indicative*

## INFORMATIONS

- **Type** classique avec pinces

## Grille-pain à usage professionnel h926\_11



### Grille-pain à usage professionnel h926\_11

Type: classico con pinze