



Grille-pain avec capacité de deux à quatre tranches h83316

Grille-pain professionnel en acier inoxydable, capacité 2-4 tranches, 1800W. Design rétro robuste pour buffets d'hôtels et restauration intensive.

Le **grille-pain professionnel h83316** est une solution conçue pour la restauration collective et l'hôtellerie, où la rapidité du service doit se conjuguer avec une fiabilité maximale. Caractérisé par une **structure en acier inoxydable** à haute résistance, cet appareil est optimisé pour supporter les rythmes de travail intenses typiques des buffets de petit-déjeuner, des cantines et des bars.

La gestion opérationnelle est extrêmement flexible : l'opérateur peut choisir d'activer le grillage pour **2 ou 4 tranches simultanément**, optimisant ainsi la consommation d'énergie en fonction de l'affluence. Le contrôle manuel par levier de levage, au lieu de l'éjection automatique, garantit une plus grande sécurité opérationnelle dans les environnements ouverts au public, évitant les mouvements brusques des tranches chaudes.

Caractéristiques techniques

- **Capacité opérationnelle** : Sélecteur pour 2 ou 4 tranches
- **Matériau du châssis** : Acier inoxydable professionnel
- **Système de temporisation** : Minuterie analogique réglable de 1 à 5 minutes
- **Puissance électrique** : 1800 W pour une chauffe rapide
- **Sécurité** : Témoin lumineux de fonctionnement et pieds antidérapants
- **Entretien** : Tiroir ramasse-miettes amovible pour un nettoyage rapide
- **Dimensions extérieures** : 29 x 25 x 22 cm
- **Dimensions des fentes** : 14,5 x 1,7 cm
- **Alimentation** : Monophasé 230V / 50Hz
- **Poids net** : 4,1 kg

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Production horaire** 2 a 4 fette

Grille-pain avec capacité de deux à quatre tranches h83316



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Grille-pain avec capacité
de deux à
quatre tranches h83316**

Production horaire: 2 a 4 fette