



Grille-pain d'une capacité de six tranches h83317

Grille-pain professionnel en acier inoxydable à 6 tranches avec sélecteur de zone, puissance 2570W et minuterie réglable. Idéal pour les buffets d'hôtels et la restauration.

Le **grille-pain professionnel h83317** est une solution haute performance conçue pour répondre aux besoins de la **restauration collective** et du secteur HoReCa. Grâce à sa structure robuste en **acier inoxydable**, cet appareil garantit une longue durée de vie opérationnelle même dans des contextes à flux élevé tels que les cantines, les hôtels et les salles de petit-déjeuner. Le système de chauffage modulaire permet d'activer les fentes par groupes de 2, 4 ou 6 tranches, optimisant ainsi la consommation d'énergie en fonction de la demande réelle du service.

Caractéristiques techniques

- **Capacité opérationnelle** : Sélecteur pour griller 2, 4 ou 6 tranches simultanément
- **Matériau du corps** : Acier inoxydable haute résistance
- **Puissance thermique** : 2570 W pour des cycles de grillage rapides et uniformes
- **Contrôle du temps** : Minuterie mécanique réglable de 1 à 5 minutes
- **Système d'extraction** : Levier manuel de levage pour un retrait sûr
- **Gestion des résidus** : Tiroir ramasse-miettes amovible en acier
- **Dimensions hors tout** : L 43 x P 25 x H 22 cm
- **Dimensions des fentes** : 14,5 x 1,7 cm
- **Alimentation** : 230V / 50Hz / Monophasé
- **Stabilité** : Pieds en caoutchouc antidérapants intégrés
- **Poids opérationnel** : 5,5 kg

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Production horaire** 6 fette



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM