



Grille-pain pour buffet salle de petit-déjeuner h23_66

Grille-pain professionnel de buffet en aluminium et acier, production 240 tranches/heure, deux fours verticaux indépendants avec minuterie et finition noire.

Ce **grille-pain professionnel** a été spécifiquement développé pour les besoins des **buffets dans les salles de petit-déjeuner** et des contextes de restauration à haute rotation. La conception interne est axée sur la gestion thermique : un système de circulation d'air naturel prévient la surchauffe des composants, assurant une **continuité opérationnelle** fondamentale pendant les pics de service. La structure combine un corps en **aluminium anodisé** avec un couvercle et un socle en **acier inoxydable**, offrant une résistance mécanique supérieure et une hygiénisation facile.

Caractéristiques techniques

- **Production horaire** : jusqu'à 240 tranches/h
- **Configuration** : 2 fours verticaux à gestion indépendante
- **Matériaux** : corps en aluminium anodisé, détails en acier inox
- **Système de contrôle** : interrupteurs lumineux et minuteries mécaniques de 4 minutes
- **Gestion des résidus** : tiroir ramasse-miettes extractible et lavable au lave-vaisselle
- **Dimensions** : 19 x 32 x 23 cm
- **Puissance absorbée** : 1,37 kW
- **Alimentation** : 230 V / 50-60 Hz
- **Production** : Fabriqué en Italie

Images purement indicatives

INFORMATIONS

- **Type** classique sans pinces
- **Production horaire** 240 tranches

Grille-pain pour buffet salle de petit-déjeuner h23_66



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Grille-pain pour buffet salle de petit-déjeuner h23_66

Type: classico senza pinze
Production horaire: 240 tranches



HOLITY.COM