



## Grille-pain pour usage professionnel h926\_13

Grille-pain professionnel en acier inoxydable avec 6 pinces et résistances au quartz. Dimensions 45x26,3x43,5 cm, idéal pour des cycles de toastage rapides et intensifs.

Conçu pour répondre aux besoins de rapidité et de fiabilité du secteur HoReCa, ce **grille-pain professionnel en acier inoxydable** représente une solution efficace pour la préparation de snacks et de toasts dans les bars, restaurants et zones de petit-déjeuner des hôtels. Le système de chauffage est basé sur des **tubes au quartz**, une technologie qui permet d'atteindre la température de fonctionnement en un temps très court, optimisant le flux de travail lors des pics de service. Le contrôle du cycle de cuisson est géré via une **minuterie automatique**, qui garantit des résultats uniformes et prévient le risque de brûlures, tandis que les 6 pinces fournies facilitent la manipulation sécurisée du produit.

## Caractéristiques techniques

- **Matériau du corps** : Acier inoxydable haute résistance
- **Éléments chauffants** : Lampes au quartz à activation rapide
- **Capacité opérationnelle** : 6 pinces en acier chromé incluses
- **Système de nettoyage** : Tiroir ramasse-miettes amovible intégré
- **Puissance électrique** : 2,0 - 3,0 kW
- **Dimensions hors tout** : L 45 x P 26,3 x H 43,5 cm
- **Contrôle** : Minuterie manuelle avec arrêt automatique

*Image purement indicative*

## INFORMATIONS

- **Type** classique avec pinces

## Grille-pain pour usage professionnel h926\_13

### Grille-pain pour usage professionnel h926\_13

Type: classico con pinze

