



Grille-pain professionnel h926_10

Grille-pain professionnel en acier inoxydable avec 3 pinces chromées et minuterie automatique. Dimensions 27,5x32x37,5 cm, idéal pour un usage intensif HoReCa.

Le **grille-pain professionnel vertical** est conçu pour répondre aux besoins de rapidité et de précision des bars, restaurants et structures hôtelières. Entièrement réalisé en **acier inoxydable poli**, cet appareil garantit une haute résistance à la corrosion et une excellente facilité de nettoyage. La structure verticale optimise l'espace sur le plan de travail, tandis que les **pinces chromées avec poignée athermique** assurent une sécurité maximale pour l'opérateur, évitant le risque de brûlures pendant les cycles de travail continus.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inoxydable poli de haute qualité
- **Équipement** : 3 pinces chromées avec poignées isolantes
- **Contrôle** : Minuterie automatique de précision pour le réglage du dorage
- **Gestion des résidus** : Tiroir ramasse-miettes amovible pour un entretien rapide
- **Puissance électrique** : 1,5 kW
- **Dimensions extérieures** : L. 27,5 x P. 32 x h. 37,5 cm

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Type** classique avec pinces

Grille-pain professionnel h926_10

Grille-pain professionnel h926_10

Type: classico con pinze

