



Grille-pain vertical professionnel pour toasts et hamburgers h110_142

Grille-pain professionnel vertical en acier inoxydable pour grands volumes (3600 toasts/h). Épaisseur des grilles réglable, idéal pour le pain et les hamburgers.

Le **grille-pain professionnel vertical** est une solution haute performance conçue pour la gestion de flux intenses dans les contextes de restauration et d'hôtellerie. La structure robuste en **acier inoxydable** garantit durabilité et facilité de nettoyage, le rendant idéal pour le service continu dans les salles de petit-déjeuner, les pubs et les fast-foods. Grâce au système à cycle continu, il optimise les temps de préparation, assurant un grillage uniforme et rapide pour les tranches de pain, les focaccias et les buns à hamburger, réduisant considérablement les temps d'attente pendant les pics d'activité.

Caractéristiques techniques

- Dimensions extérieures : L. 675 x P. 270 x h. 570 mm
- Poids net : 25,50 kg
- Matériau : Boîtier intégral en acier inoxydable
- Puissance électrique : 2 200 W
- Alimentation : 230 V - 50/60 Hz
- Commandes : Thermostat pour le contrôle de la température et interrupteur ON/OFF
- Réglage mécanique : 2 molettes indépendantes pour l'épaisseur des grilles
- Vitesse opérationnelle : Cycle de grillage estimé à 8 secondes
- Capacité de production : Jusqu'à 3 600 toasts/heure ou 1 800 hamburgers/heure
- Personnalisation : Vitesse de rotation des grilles réglable

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Type** à bande
- **Production horaire** 3600 tranches

Grille-pain vertical professionnel pour toasts et hamburgers h110_142



Grille-pain vertical professionnel pour toasts et hamburgers h110_142

Type: a nastro

Production horaire: 3600 fette