



Grille-pain fonctionnement continu h09132

Machine professionnelle pour griller des tranches de pain en continu, idéale pour les hôtels

Structure en acier inoxydable - tapis de grillage pivotant en acier inoxydable - chambre de cuisson revêtue en matériau isolant - moteur auto-ventilé avec réducteur intégré - réglage de la vitesse de glissement tapis de cuisson - fonctionnement par des résistances avec des tubes à quartz - allumage des tubes à blocs pour mieux définir la chaleur souhaitée - ventilateur de dissipation de chaleur.

Caractéristiques techniques

- Puissance : 2660 W
- Alimentation : 230 V/1 N/50-60hz
- dimensions du tapis de cuisson : 220x330 mm
- temps de cuisson : 75÷270 (sec)
- production horaire : 80÷360 (n°)
- dimensions : 370x480x340h (mm)
- poids net 16 kg
- poids brut 18 kg

INFORMATIONS