



Grille-pains professionnel à 3 pinces en acier inox h19007

Four grille-pains à 3 pinces produit entièrement en Italie avec une structure en acier inox.

Grille-pains professionnels pour familles, bars, sandwicheries et pizzerias.

Article fabriqué en Italie avec des matériaux de qualité.

Indispensable pour cuire des toasts, des saucisses, des hamburgers et des sandwiches. Également utile pour chauffer des pizzas, des galettes et des aliments précuits.

Caractéristiques:

- Structure en acier inoxydable
- Pinces en acier chromé
- Grilles démontables pour faciliter le nettoyage
- Résistances avec tubes de quartz
- Comporte un tiroir à miettes amovible
- Minuterie: de 1 à 15 minutes
- Alimentation monophasée: V230/50hz
- Puissance: 1600 Watt
- Nombre de pinces: 3
- Poids: 7.5 kg

L'acier inoxydable est un alliage d'acier, de nickel et de chrome particulièrement résistant à la corrosion. L'acier inoxydable est également résistant aux acides. Il est hygiénique, facile à nettoyer et nécessite peu d'entretien, en plus d'assurer une très grande durabilité.

Équipements inclus de série:

- pince
- tiroir à miettes

Certification:

- CE

- **garantie** 1 an
- **puissance** 2000 W
- **Capacité** 6 tranches

HOLITY.COM

Grille-pains professionnel à 3 pinces en acier inox h19007



HOLITY.COM



**Grille-pains professionnel à
3 pinces en
acier inox h19007**

Garantie: 1 an
Hauteur: 24 cm
Largeur: 47.5 cm
Profondeur: 41 cm
Puissance: 2400 W
Capacité: 3 fette