



Grille-pain à bande 3 tranches h23_59

Grille-pain professionnel ultra-rapide. Dimensions extérieures : L. 47 x P. 41 x h. 47 cm. Tension d'alimentation : 230 V 50-60 Hz.

Offrir un petit déjeuner buffet avec du pain grillé peut rendre un client agréablement satisfait de son séjour dans un établissement. Le grille-pain professionnel est en effet adapté aussi bien pour les salles de buffet que pour les fast-foods, les restaurants, les pubs, les burgeries. Grâce à sa rapidité de chauffage et à sa résistance, ce modèle est parfait pour une utilisation lourde et continue et pour des cycles de travail très intenses 7 jours sur 7, même dans des environnements dont les conditions climatiques peuvent atteindre 35°C. Équipé de résistances en quartz, contrôles de puissance séparés (haut et bas), convoyeur en acier inoxydable réglable en différentes vitesses et tiroir à miettes en acier inoxydable. La bande permet de griller une grande quantité de produits, en ajustant le degré de torréfaction à travers les contrôles de puissance, dans des délais courts. Ce grille-pain rotatif est également insensible à la consistance du pain, réussissant à griller et à chauffer simultanément des tranches de différentes épaisseurs, des tranches de 6 cm de haut mais aussi des tranches de pain irrégulières, surgelées et prédécoupées. Qualité, résistance et flexibilité sont les mots-clés pour un grille-pain totalement Made in Italy. Caractéristiques techniques:

- Production/h : +950 tranches
- Taille de la chambre de torréfaction : 37 x 6 cm
- Dimensions extérieures : L. 47 x P. 41 x h. 47 cm
- Kw absorbés : 3,4 Kw
- Poids : 31 kg
- Tension d'alimentation : 230 V 50-60 Hz
- Longueur du câble : 2,5 m Schuko
- Résistances à quartz
- Contrôles de puissance séparés, haut et bas
- Convoyeur en acier inoxydable avec vitesse réglable
- Tiroir pour ramasser les miettes en excès en acier inoxydable
- Résistant aux environnements avec des températures allant jusqu'à 35
- Conçu pour une utilisation constante
- Insensible à la texture du pain
- Dimensions de la chambre augmentées par grillage de tranches de pain jusqu'à 14 x 14 x h. 6 cm
- Système de fixation des panneaux à démontage rapide pour un accès immédiat aux parties internes de la machine
- Système de traction à bande renforcé avec technologie anti-dérapage en présence d'huile
- Filtre amovible et remplaçable pour la protection des composants internes
- Thermostat de sécurité réparable qui intervient avant que les composants et la carte électrique ne se cassent

- Thermostat de sécurité réarmable sur le panneau
- Système de remplacement rapide des éléments chauffants
- Démontage rapide de la glissière arrière
- Certification CE

*Images purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Type** à bande
- **Production horaire** 950 tranches

HOLITY.COM

Grille-pain à bande 3 tranches h23_59



HOLITY.COM



HOLITY.COM

**Grille-pain à bande
3 tranches h23_59**

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 950 fette

CE



MADE IN ITALY

HOLITY.COM