



Machine à tartiner le beurre h110_128

Machine à tartiner le beurre professionnelle en acier inoxydable, 20,7x23,7x15,5 cm. Roue perforée et chauffage à sec pour un service buffet rapide et hygiénique.

La **machine à tartiner le beurre professionnelle** est conçue spécifiquement pour optimiser le service des petits déjeuners dans des contextes d'accueil tels que les hôtels, les B&B et les structures extra-hôtelières. Grâce au système de **chauffage à sec**, l'équipement permet de maintenir le beurre à la température de fusion idéale, éliminant les temps d'attente des clients et garantissant un étalage uniforme sur la tranche de pain. La structure compacte permet de l'intégrer facilement dans n'importe quelle ligne de buffet, améliorant l'efficacité opérationnelle et l'expérience de l'utilisateur final.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : entièrement réalisée en acier inoxydable pour une hygiène alimentaire maximale
- **Système de distribution** : roue perforée en acier inoxydable pour une application homogène
- **Capacité du récipient** : compatible avec les bacs GN 1/6, profondeur 100 mm
- **Réglage thermique** : thermostat réglable de 45°C à 90°C pour un contrôle précis de la fluidité
- **Sécurité** : équipée d'un thermostat de sécurité intégré et d'un interrupteur ON/OFF
- **Dimensions** : L. 20,7 x P. 23,7 x h. 15,5 cm
- **Données électriques** : puissance 280 W, alimentation 230 V
- **Poids opérationnel** : 3,2 Kg

Image purement indicative

INFORMATIONS



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM