



Grille pains professionnel avec bande de transport h215133

Grille-pain professionnel pour salles de petit-déjeuner. Fabriqué en acier inoxydable. Production horaire : 360 toast.
Dimensions: 370x580x400h mm

Le grille-pain professionnel est un équipement idéal pour les salles de petit-déjeuner des petits et grands hôtels.

Pour assurer la résistance et la fiabilité, ce produit est fabriqué en acier inoxydable.

La structure avec bande transporteuse à vitesse variable permet la cuisson de 360 toasts par heure. Le chauffage par quartz et la possibilité de régler la chaleur de la partie supérieure et inférieure séparément garantissent une cuisson correcte du pain.

Pour assurer une sécurité maximale à vos invités et à votre personnel, ce grille-pain est équipé d'une protection pratique pour l'insertion du pain.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions : 370x580x400 mm (lpxh)
- Capacité : 360 toasts en une heure
- Puissance : 3 kW - 230V
- Structure : acier inoxydable
- Régulation des sources de chaleur (supérieure et inférieure) : séparée
- Plateau ramasse les miettes
- Élément chauffant en quartz
- Protection contre la surchauffe
- Protection par insertion de produits
- Vitesse de convoyeur à bande réglable

INFO

- **Type** à bande
- **produzione oraria** 360 tranches
- **garantie** 2 ans

Grille pains professionnel avec bande de transport h215133



Grille pains professionnel avec bande de transport h215133

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 360 fette