



Grille-pain pour fast food h2347

Grille-pain à bande en acier inoxydable. Dimensions : 47 x 50 x 50 cm. Production horaire : environ 750 tranches.

Grille-pain à ruban idéal pour la restauration rapide, les burgers ou tout autre endroit où une grande quantité de pain est nécessaire. Il n'a pas de limites horaires et peut également être utilisé pendant 24 heures sans donner des problèmes de surchauffe. Peut être utilisé pour : pain, bagels, tranches de pain, pain surgelé ou croissants. Il peut être stocké et utilisé même dans des environnements très chauds comme les cuisines qui peuvent atteindre jusqu'à 35 degrés de température. Production horaire maximale > 950 avec convoyeur à pain en acier inoxydable. La vitesse de la bande est réglable et il est possible d'exclure le chauffage supérieur et/ou inférieur, avec thermostat de sécurité.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions : 47 x 50 x 50 cm
- Taille de la chambre de torréfaction : 37 x 9 cm
- Matériau : acier inoxydable
- Sortie de tranche de pain grillé avant
- Production horaire maximale : environ 950 tranches
- Réglage de la vitesse de la bande
- Résistances en acier inoxydable réglables séparément
- Éléments chauffants en acier inoxydable
- Tension d'alimentation 230 V 50 & 60hz
- Puissance : 3.40 kW
- Produit italien

INFO

- **Type** à bande
- **produzione oraria** 750 tranches

Grille-pain pour fast food h2347

Grille-pain pour fast food h2347

Tipologia: a nastro

Produzione oraria: 750 fette

