Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Grille-pain à convoyeur - 150 tranches/h

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 320 x 650 x 420
- Puissance (kW) : 1.36
- Poids (kg) : 13
- Alimentation : 230V
- Matériau : Acier inoxydable

Description

Ce grille-pain à convoyeur est fabriqué à partir de matériaux durables et présente un design élégant. Il peut griller jusqu'à 150 tranches de pain par heure, selon le type. Outre le pain, il est également parfait pour griller des brioches et des pistolets. Le pain se déplace sur le tapis roulant et ressort grillé par le bas.

Vitesse et éléments chauffants réglables

Ce modèle est équipé de deux boutons rotatifs pour un contrôle aisé. L'un d'eux met le grille-pain en marche et vous permet de choisir entre le chauffage par le haut, le chauffage par le haut et par le bas ou le grillage des pistolets. L'autre bouton permet de régler le niveau de brunissement. La vitesse est réglable de 1 à 9 rotations par minute. Deux voyants lumineux vous permettent de contrôler le grille-pain : un voyant vert signale que l'appareil est en marche et un voyant rouge indique qu'il est chaud.

Avant de griller, assurez-vous que tous les accessoires sont bien fixés. Mettez l'appareil en marche, sélectionnez votre option de chauffage et réglez le degré de brunissement souhaité. Lorsque le convoyeur démarre, placez les tranches de pain une à une.

Sens de passage réglable

Entièrement fabriqué en acier inoxydable, ce grille-pain transporteur est solide et durable. Il offre également un sens de passage réglable, vous permettant de choisir entre la marche

Caractéristiques

Puissance (kW)	1.36
Poids (en kg)	13
Référence constructeur	09300055
Largeur (en cm)	32
Hauteur (mm)	420
Introduction	Convoyeur
Nombre de niveaux	1 niveau
Profondeur	650
Type de branchement	230V
Puissance totale (kW)	1.36
Dimensions extérieures (en mm)	320 x 650 x 420
voltage	230V
carac_dimensions_exterieures	320 x 650 x 420

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
avant et la marche arrière. Le plateau ramasse-miettes amovible facilite le nettoyage en recueillant et en éliminant proprement les miettes. **Facile à nettoyer** Le nettoyage de ce grille-pain transporteur professionnel est simple et rapide. Tout d'abord, éteignez et débranchez le grille-pain. Essuyez les surfaces en acier inoxydable avec un chiffon humide et un détergent doux, en évitant les matériaux abrasifs qui pourraient provoquer des rayures. Le ramasse-miettes est amovible pour faciliter le nettoyage et garantir que votre grille-pain reste hygiénique et en bon état. Vous avez besoin d'un grille-pain fiable pour préparer de grandes quantités de pain dans votre entreprise de restauration ? Commandez ce grille-pain à convoyeur dès maintenant pour bénéficier d'une performance et d'une commodité optimales ! Vous recherchez un modèle de plus grande capacité ? Consultez nos autres modèles. Caractéristiques • Capacité d'environ 150 tranches de pain par heure • Machine robuste avec tapis roulant • Bac à miettes pour faciliter l'entretien • Vitesse réglable (1-9 rotations par minute) • Deux voyants lumineux pour l'alimentation et le chauffage • Les petits pains et les pistolets peuvent également être grillés Caractéristiques du produit • Poids net : 13 kg • Capacité approximative : 150 tranches de pain par heure • Dimensions de l'appareil, y compris la plaque de glissement : L32 x P65 x H42cm • Dimensions de l'ouverture : L17 x P5cm • Largeur de la bande transporteuse : 17 cm • Vitesse de la bande transporteuse : 1-9 RPM • 230V/50Hz/1Phase 1360 Watt Inclus • Plateau à miettes • Plaque de glissement • Plaque d'égouttage	

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Plaque de couverture arrière **Autres informations** • Dimensions (mm) : 320 x 650 x 420 • Puissance (kW) : 1.36 • Poids (kg) : 13 • Alimentation : 230V • Matériau : Acier inoxydable	