

Morue: 8590

Grille-pain 4 tranches en acier inoxydable 220 V / 2 kw



Description

Si vous êtes à la recherche d'un équipement professionnel adapté à la cuisson de snacks, le **grille-pain à 4 tranches en acier inoxydable 220 V / 2 kw** de Ristoattrezzature pourrait vous convenir. Conçu pour garantir d'excellentes performances dans tous les domaines de la restauration, ce produit simplifie le processus de préparation des aliments.

Solidité, sa fiabilité et sa robustesse le rendent particulièrement adapté au travail continu dans les hôtels, les bars et les épiceries fines. Choisissez de maintenir la qualité de votre produit final et **faites confiance à l'expérience et au professionnalisme de Ristoattrezzature.**

Design et fonctionnement

Le **grille-pain professionnel 4 tranches en acier inoxydable 220 V / 2 kw** garantit fiabilité et style. Le design est linéaire, technique et essentiel. La **tension est de 230 V à une fréquence de 50 HZ**. La **puissance électrique est de 2 kW**.

Ses **dimensions extérieures sont de 370x210x225 mm**, il est entièrement fabriqué en **acier**

inoxydable et pèse environ **3 kg**. Facile à placer et à déplacer où l'on veut.

Il se caractérise par la présence de

- **4 fentes d'une largeur d'environ 36 mm** dans la partie supérieure : idéales pour tous les types de pain
- **6 positions de grillage**
- **système de centrage automatique des tranches** pour des résultats uniformes
- **Bac à miettes amovible** intégré à la base
- **Éjection manuelle** à l'aide d'un levier de commande situé à l'avant de l'appareil
- **Pieds en caoutchouc antidérapants** pour une meilleure stabilité.

Professionnel et puissant : **grâce à ce grille-pain pratique, vous obtiendrez des résultats rapides et une cuisson idéale**. Comptez sur la fonction minuterie pour un brunissement parfait des tranches en la réglant entre 0' et 5'.

Complétez votre espace de travail et optimisez votre temps de préparation des toasts en choisissant le **grille-pain 4 tranches en acier inoxydable 220 V / 2 kw** parfait pour vos besoins professionnels.

Nettoyage et entretien

Avec notre grille-pain **4 tranches inox 220 V / 2 kw** pour restauration rapide, le nettoyage et l'entretien n'ont jamais été aussi faciles et rapides. Deux aspects essentiels dans une cuisine professionnelle et au-delà.

Le grille-pain de Ristoattrezzature est équipé d'un **tiroir ramasse-miettes pratique et amovible à la base**. Il suffit de le retirer et de le nettoyer avec de l'eau et un détergent doux. Vous n'aurez besoin que d'un chiffon doux pour éviter d'endommager la surface.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisissez notre **grille-pain à 4 tranches en acier inoxydable 220 V / 2 kw** si vous souhaitez un produit 100% made in Italy adapté à un travail continu, comme le veut l'usage professionnel.

Rapide, pratique et fiable, le produit est facile à installer même dans les petits coins cuisine comme ceux des B&B et des chambres d'hôtel. Son utilisation intuitive en fait un outil de travail indispensable pour ceux qui ont besoin d'une cuisson rapide et d'un service rapide et continu.

Choisissez la qualité et **complétez l'achat de votre grille-pain en quelques clics en consultant le catalogue en ligne**. Lisez tous les détails dans la fiche technique.

Dimensions

Dimensioni esterne	370x210x225 mm
--------------------	----------------

Fiche technique

--

Capacità fette	4 Nr
Frequenza	50 Hz
Peso	3 kg
Potenza Elettrica	2 kW
Timer	0'-5'
Voltaggio	230 V