



Butterstreichmaschine h110_128

Professionelle Butterstreichmaschine aus Edelstahl, 20,7x23,7x15,5 cm. Lochrad und Trockenbeheizung für einen schnellen und hygienischen Buffet-Service.

Die **professionelle Butterstreichmaschine** wurde speziell entwickelt, um den Frühstücksservice in Beherbergungsbetrieben wie Hotels, B&Bs und anderen Unterkünften zu optimieren. Dank des **Trockenbeheizungssystems** ermöglicht das Gerät, die Butter auf der idealen Schmelztemperatur zu halten, wodurch Wartezeiten für die Gäste eliminiert und ein gleichmäßiges Auftragen auf die Brotscheibe gewährleistet wird. Die kompakte Bauweise ermöglicht eine einfache Integration in jede Buffetlinie und verbessert sowohl die betriebliche Effizienz als auch das Erlebnis des Endnutzers.

Technische Eigenschaften

- **Material:** vollständig aus Edelstahl gefertigt für maximale Lebensmittelhygiene
- **Ausgabesystem:** Lochrad aus Edelstahl für eine gleichmäßige Anwendung
- **Behälterkapazität:** kompatibel mit GN 1/6 Behältern, Tiefe 100 mm
- **Thermische Regulierung:** regelbares Thermostat von 45°C bis 90°C für eine präzise Kontrolle der Fließfähigkeit
- **Sicherheit:** ausgestattet mit integriertem Sicherheitsthermostat und Ein/Aus-Schalter
- **Abmessungen:** B 20,7 x T 23,7 x H 15,5 cm
- **Elektrische Daten:** Leistung 280 W, Stromversorgung 230 V
- **Betriebsgewicht:** 3,2 kg

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM