

**HOLITY.COM**

Professionelle Brotschneidemaschine für Restaurants h41828

Professionelle Brotschneidemaschine aus Edelstahl. Einstellbare Scheibendicke von 10 bis 80 mm, Produktion: 8000 Scheiben/Stunde. Leistung: 250 Watt. Entspricht den CE-Normen.

Professionelle Brotschneidemaschine, ideal zum Schneiden von Baguettes in Scheiben; geeignet für Restaurants, Bäckereien, Sandwich-Shops. Robuste Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl; hochwertiges Material und leicht zu reinigen. Einfach zu bedienender Baguetteschneider, ideal zum Schneiden von ca. 8000 Scheiben/Stunde in verschiedenen Dicken (10-80 mm).

Technische Daten:

- Struktur aus rostfreiem Stahl
- ON/OFF-Schalter
- Einstellbare Einführungsöffnung
- Einstellbare Schnittstärke
- Scheibendicke: 10-80 mm
- Stündliche Leistung: 8000 Scheiben
- Leistung: 250 Watt
- Leistung (kW/24h): 0,19 kW
- Spannung: 220 Volt
- Frequenz: 50 Hz
- Einführungsöffnung: B.110 x T.150 mm
- Abmessungen: B.405 x T.535 x H.950 mm
- CE- und TÜV-konform

INFORMATIONEN

- **Garantie** 1 Jahr
- **produzione oraria** 8000 fette
- **Leistung** 250 W

Professionelle Brotschneidemaschine für Restaurants h41828



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Professionelle Brotschneidemaschine für Restaurants h41828

Garantie: 1 Jahr

Produzione oraria: 8000 fette

Leistung: 250 W



HOLITY.COM