

Grille-pain à hamburgers HBV-1



Codes produits:

Référence 1777 EAN13 : -CUP : -

Description du produit:

Matériau et Design :

- Carrosserie et structure : Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, résistante et facile à nettoyer, idéale pour les environnements professionnels.
- Surface de cuisson : Deux parties indépendantes, conçues pour toaster la partie supérieure et inférieure du pain de manière uniforme.
- **Design démontable :** L'unité de transport peut être séparée du corps, facilitant le nettoyage et l'entretien.
- Pieds ajustables en hauteur : Fournissent de la stabilité sur toute surface.

Capacités et Fonctionnalités :

- Température réglable : Plage de 50 °C à 260 °C, s'adaptant à différents types de pain et niveaux de grillage.
- Vitesse de passage : Constante et efficace, avec un temps de grillage de 22 secondes par pain.
- Chauffage rapide : Idéal pour les environnements à forte demande.

Spécifications Techniques:



- **Dimensions externes**: 650 mm (largeur) x 235 mm (profondeur) x 700 mm (hauteur).
- Profondeur avec plateau récupérateur : 420 mm.
- Surface de cuisson: 360 mm x 425 mm.
- Poids net: 61 kg.
- Connexion électrique : 230V / 50 Hz.
- Puissance: 2,10 kW.

Caractéristiques Supplémentaires :

- Plateau récupérateur : Inclus pour maintenir l'espace de travail propre et sécurisé.
- Facilité d'utilisation : Système intuitif garantissant une manipulation simple même dans des environnements à forte rotation.
- Qualité garantie : Conformité aux normes CE et aux standards d'hygiène et de sécurité alimentaire européens.

Avantages du Produit :

- **Grillage uniforme et rapide :** Conçu spécialement pour les pains à hamburger, assurant une texture et un goût parfaits.
- **Durabilité professionnelle :** Construction robuste pour supporter une utilisation intensive dans les cuisines industrielles.
- Entretien facile : Composants démontables et surfaces lisses pour un nettoyage rapide.
- Design ergonomique et compact : Idéal pour maximiser l'espace dans les cuisines professionnelles.

Fonctionnement:

Il incorpore une plaque chauffante revêtue de téflon, sur laquelle le pain glisse au contact de la surface chaude. Ce processus génère une couche grillée sur toute la surface interne du pain, évitant que les sauces et les jus de la viande ne l'humidifient. Ainsi, le pain ne devient pas détrempé ni ne s'effrite lors de la consommation du hamburger. Sur le côté, il dispose de deux sélecteurs d'épaisseur permettant d'ajuster le pain de manière optimale à la plaque à toaster, sans l'écraser.

Avec le Grille-pain à Hamburgers HBV-1, assurez qualité, efficacité et constance dans chaque pain. Un outil essentiel pour amener vos hamburgers au niveau supérieur.

caractéristiques du produit :

Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz



Puissance en Watts: 2100W Mesure: 440x280x410mm Mesure: 440x280x410mm

Chaleur: Grille-pain-Salamandre

Gaz-Électrique-Induction-Huile: Électricité

Description brève du produit :

Le **Grille-pain à Hamburgers HBV-1** est un outil indispensable pour les cuisines professionnelles cherchant consistance et efficacité dans la préparation des hamburgers. Conçu spécifiquement pour les pains à hamburger de **10 à 50 mm d'épaisseur**, il garantit un grillage parfait tant sur la partie supérieure que sur la partie inférieure du pain. Sa construction en acier inoxydable AISI 304 garantit durabilité, facilité de nettoyage et hygiène, respectant les normes européennes de qualité.

Galerie de produits :









