



MILANTOAST

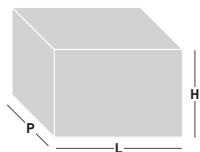
Power for good food



COD. 25000/25001

CODICE	kW	N. TEGLIE	DIMENSIONI TEGLIE	STRUTTURA CAMERE	L x P x H
25000	2,7	3	32X37	INOX	52X51X37
25001	2,7	4	32X43,5	INOX	52X52X45

La linea Rimini comprende altri modelli e versioni.
Contattateci info@milantoast.com
Il presente documento non costituisce elemento contrattuale.
Soggetto a modifiche. Nomi e marchi registrati.
Ultima revisione ottobre 2011.



FORNO TERMOVENTILATO

Forno elettrico a convezione dotato di **3 o 4 teglie** per una **capacità di 18 o 36 croissant**.

Ideato per brioches e croissant, è una **macchina versatile**, ideale anche per riscaldare pizze, focacce, panini e ogni alimento precotto surgelato. Camera di cottura, porta, teglie e struttura **interamente in acciaio inossidabile**.

Termostato in acciaio inox

Timer

La parte destra con i controlli, che contiene al suo interno tutte le parti e connessioni elettriche, è facilmente rimovibile: questo facilita le riparazioni in loco, la spedizione e la pulizia ad acqua della macchina.

CE

MADE IN ITALY



EGI MILAN TOAST sas

Via delle Industrie, 26 - 20884 Sulbiate (MB) - Italy
telefono +39.039.688.33.32 - fax +39.039.602.28.96
info@milantoast.com www.milantoast.com