

## Pedido del cliente

### Tostadora profesional de ciclo continuo 150 unidades/h – 1,5 kW, con cajón recogemigas

Precio: 400,00 € + IVA

---



---

Referencia: TR180

Fabricante: Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Tostadoras de ciclo continuo y hornos pequeños

### Descripción

#### **Tostadora profesional de ciclo continuo 150 unidades/h – 1,5 kW, con cajón recogemigas**

La **tostadora continua** es un elemento esencial en las bocardillerías y bares que necesitan tostar el pan en un ciclo continuo.

La parte superior de la máquina tiene una rejilla de dimensiones 210 mm x 170 mm.

En la parte delantera hay una bandeja recogemigas de dimensiones 310 mm x 180 mm.

La rejilla inferior tiene 185 mm de longitud y 530 mm de profundidad.

Los pies miden 150 mm en total y pueden ajustarse hasta 40 mm.

#### FUNCIONAMIENTO:

1. Conecte la fuente de alimentación y el indicador se iluminará. Gire el mando y ajuste la velocidad. A continuación, gire el botón derecho del interruptor a la posición BREAD y entonces los tubos de calefacción de las capas superior e inferior se calentarán y la temperatura aumentará gradualmente. Cuando no hay rebanadas de pan en su interior, la temperatura puede alcanzar los 284°C en 12 minutos y luego puede mantener una temperatura constante de 284°C.

2. Antes de meter las rebanadas de pan en el horno, precalentar la tostadora durante 10-12 minutos.

3. A continuación, ajuste la velocidad de la cinta al color de pan deseado.

4. Cuando se termina de tostar el pan, la rebanada cae en la bandeja y desde allí se desliza hacia la parte delantera de la máquina.

Nota: es posible deslizar las rebanadas de pan hacia la parte delantera o trasera de la máquina.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 290 mm x P 420 mm x A 380 mm
<b>Potencia</b>	1,5 KW
<b>Peso neto</b>	12,3 Kg
<b>Alimentación eléctrica</b>	220V/50-60 Hz
<b>Producción horaria</b>	150 rebandas/H
<b>Peso bruto</b>	13,5 Kg

## **Pedido del cliente**

Generado el 22/04/2026

---