

Pedido del cliente

Tostadora profesional de ciclo continuo 300 unidades/h – 2,2 KW, con cajón recogemigas

Precio: 427,00 € + IVA



Referencia: TR260

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Tostadoras de ciclo continuo y hornos pequeños

Descripción

Tostadora profesional de ciclo continuo 300 unidades/h – 2,2 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 tostadora tiene una rejilla superior de 255 mm x 210 mm, una rejilla inferior de 525 mm x 260 mm y un cajón frontal.

La máquina tiene unos pies que tienen un total de 135 mm de altura y se pueden ajustar hasta un máximo de 50 mm.

ENCHUFE SCHUKO.

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

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 418 mm x P 468 mm x A 387 mm
Potencia	2200 W
Peso neto	14,7 Kg
Alimentación eléctrica	220 V/50-60 Hz
Producción horaria	300 rebanadas/H
Disponibilidad	En Stock