

Pedido del cliente

Tostadora profesional de ciclo continuo 450 unidades/h – 2,6 kW, con cajón recogemigas

Precio: 540,00 € + IVA



Referencia: TR360

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Tostadoras de ciclo continuo y hornos pequeños

Descripción

Tostadora profesional de ciclo continuo 450 unidades/h – 2,6 kW, con cajón recogemigas

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

La tostadora tiene una rejilla superior de dimensiones 355 mm x 210 mm, una rejilla interior de dimensiones 360 mm x 310 mm, un cajón frontal y la rejilla inferior de dimensiones 530 mm x 360 mm.

Hay pies con una altura total de 135 mm y ajustables hasta un máximo de 50 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

Pedido del cliente

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
Dimensiones externas	L 468 mm x P 418 mm x H 387 mm
Potencia	2600 W
Peso neto	17,5 Kg
Alimentación eléctrica	220 V
Producción horaria	450 rebanadas/H
Peso bruto	19 Kg
Disponibilidad	En Stock