



## Tostapane professionale a ciclo continuo 150 pz/h – 1,5 KW con cassetto raccogli briciole

**MODELLO: TR180****Dimensioni esterne**

L 290 x P 420 x H 380 mm

**370,00 € + IVA**

Disponibile a magazzino



|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| <b>Dimensioni esterne</b> | L 290 mm x P 420 mm x H 380 mm |
| <b>Potenza</b>            | 1,5 KW                         |
| <b>Peso netto</b>         | 12,3 Kg                        |
| <b>Alimentazione</b>      | 220V/50-60 Hz                  |

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| <b>Produzione oraria</b> | 150 fette/H             |
| <b>Peso lordo</b>        | 13,5 Kg                 |
| <b>Disponibilità</b>     | Disponibile a Magazzino |

### Descrizione

**Tostapane elettrico a ciclo continuo per toast, produzione 150 fette ora, 1500 W.**

Il **tostapane a ciclo continuo** è un elemento fondamentale per chi deve servire grandi quantità in poco tempo senza perdere qualità.

Aumenta la velocità del servizio e garantisci toast perfetti in modo continuo con questo tostapane professionale a ciclo continuo. **Progettato per ambienti** ad alta produttività come **hotel, bar e self-service**, consente di tostare fino a **150 fette/ora** senza interruzioni.

Il tostapane è dotato di un nastro trasportatore interno che fa scorrere le fette di pane attraverso la camera di cottura. Una volta inserite, le fette vengono tostate in modo uniforme e fuoriescono pronte all'uso o nella parte frontale o nella parte posteriore, senza necessità di controllo continuo.

Il macchinario presenta nella parte superiore una griglia di dimensioni 210 mm x 170 mm.

Nella parte frontale si trova, poi, un cassetto raccogli briciole di dimensioni 310 mm x 180 mm.

La griglia di fondo è, invece, lunga 185 mm e profonda 530 mm.

I piedini misurano in totale 150 mm e sono regolabili per un massimo di 40 mm.

### FUNZIONAMENTO:

- 1. Collegare l'alimentazione e l'indicatore diventerà luminoso. Ruotare la manopola e regolare la velocità. Ruotare, in seguito, la manopola destra dell'interruttore nella posizione di BREAD e a seguire i tubi di riscaldamento degli strati superiori e inferiori si scaldano e la temperatura salirà gradualmente. Quando non ci sono fette di pane all'interno, la temperatura può raggiungere i 284°C entro 12 minuti e in seguito può mantenere la temperatura costante di 284°C.
- 2. Prima di infornare le fette di pane, preriscaldare la tostiera per 10-12 minuti.
- 3. Regolare poi la velocità di scorrimento del nastro in base alla colorazione del pane desiderata.
- 4. Quando la tostatura del pane è ultimata, la fetta di pane cade nel sottopiatto e da lì scivola nella parte anteriore del macchinario.