



Tostapane professionale a ciclo continuo 300 pz/h – 2,2 KW con cassetto raccogli briciole

MODELLO: TR260

Dimensioni esterne

L 368 x P 418 x H 387 mm

381,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 368 mm x P 418 mm x H 387 mm
Potenza	2200 W
Peso netto	14,7 Kg

Alimentazione	220-240 V/50-60 Hz
Produzione oraria	300 fette/H
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Descrizione

Tostapane elettrico a ciclo continuo per toast, produzione 300 fette ora, potenza 2200 W.

Il **tostapane a ciclo continuo** è un elemento fondamentale in paninoteche e bar che hanno bisogno di tostare il pane a ciclo continuo.

La macchina per toast presenta una griglia superiore di dimensioni 255 mm x 210 mm, una griglia di fondo di dimensioni 525 mm x 260 mm e un cassetto frontale.

Il macchinario ha i piedini alti in totale 135 mm con la possibilità di essere regolati fino a un massimo di 50 mm.

SPINA SCHUKO.

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.

N.B: è possibile far fuoriuscire le fette di pane o nella parte anteriore o nella parte posteriore della macchina.