



Tostapane professionale a ciclo continuo 450 pz/h – 2,6 KW con cassetto raccogli briciole

MODELLO: TR360

Dimensioni esterne

L 468 x P 418 x H 387 mm

482,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 468 mm x P 418 mm x H 387 mm
Potenza	2600 W
Peso netto	17,5 Kg
Alimentazione	220 V

Produzione oraria	450 fette/H
Peso lordo	19 Kg
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Descrizione

Tostapane elettrico a ciclo continuo per toast, produzione 450 fette ora, 2600 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 ha una griglia superiore di dimensioni 355 mm x 210 mm, una griglia interna di dimensioni 360 mm x 310 mm, un cassetto frontale e la griglia di fondo di dimensioni 530 mm x 360 mm.

Sono presenti piedini di altezza totale di 135 mm e regolabili fino a un massimo di 50 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.

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