

TOSTADOR DE CONTACTO VERTICAL MODELO VCT25

El tostador de contacto vertical está diseñado para ahorrar tiempo y espacio al operario. Caramelizan la parte interior de los panes consiguiendo que las salsas y aceites de las hamburguesas no mojen ni traspasen el pan. A la vez, el pan es servido caliente dando una textura más agradable a la hamburguesa.

El funcionamiento es muy sencillo. El pan se coloca en la parte superior del equipo y en tan sólo 25 segundos, el pan sale por la parte inferior listo para servir.

Para panes de hasta 4,4 cm (abertura máxima para base y para corona 22,2 mm)

La limpieza y mantenimiento que requiere el tostador es mínima. Fabricado en acero inoxidable para la durabilidad del equipo. Todos los tostadores son probados en fábrica para asegurar el funcionamiento de los equipos sin problemas.

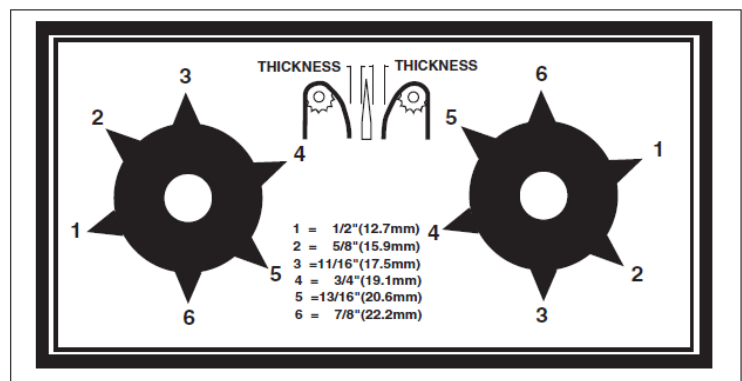


Figura 6. Controles de ajuste de grosor de los panecillos

DATOS TECNICOS

Peso embalado	40 Kg
Especificaciones eléctricas	230V 50 Hz 3,46 Kw
Dimensiones	540x 387 x 591 mm

Complete su tostador con el untador de mantequilla y el alimentador de panes para una mayor comodidad y productividad.

