

TOSTADOR DE CONTACTO VERTICAL MODELO VCTM2

Con su tamaño reducido, el VCTM2 es perfecto para lograr una alta calidad en el tueste del pan. El VCTM2 tiene un motor de velocidad variable que proporciona operatividad y flexibilidad permitiendo ajustar la intensidad del tueste. Tuesta dos bollos simultáneamente y se ajusta individualmente la compresión de la corona y la base, permitiendo graduar fácilmente la intensidad del tueste. Con un tamaño menor que el tostador vertical por contacto estándar, el VCTM-2 es perfecto para espacios reducidos.

CARACTERISTICAS

- Tuesta dos bollos simultáneamente
- La velocidad variable del motor permite flexibilizarlos menús y un ajuste en la intensidad del tueste.
- Su tamaño compacto es aproximadamente un 30% menor que el VCT-2000.
- Disponibilidad de untador de mantequilla que le da al bollo un tueste más sabroso.
- Disponibilidad de un calentador auxiliar que calienta todos los tamaños de bollos.
- Compresión individual para corona y base.
- Control digital de ajuste de temperatura.



DATOS TECNICOS

Referencia	VCTM-2 con calentador auxiliar (Ref. 9210916)	VCTM-2 con calentador auxiliar y untador de mantequilla (Ref. 9210914)
Dimensiones (ancho x fondo x alto)	356 x 268 x 648 mm	387 x 375 x 648 mm
Especificaciones eléctricas	230V / 50 Hz / 3,1 Kw	230V / 50 Hz / 3,1 Kw

ESPECIFICACIONES PANES

Coronas			Bases		
Alimentador abierto	Min.	Max.	Alimentador abierto	Min.	Max.
44 mm	21 mm	29 mm	38 mm	13 mm	21mm