



Tostadora profesional h09132

Máquina profesional para tostar rebanadas de pan de ciclo continuo ideal para estructuras hoteleras.

Estructura de acero inoxidable - esterilla de asado giratoria de acero inoxidable - cámara de cocción revestida de material aislante - motor autoventilado con reductor incorporado - ajuste de la velocidad de la esterilla de cocción - funcionamiento mediante resistencias de tubo de cuarzo - encendido de tubo de bloque para un mejor ajuste del calor - ventilador de disipación del calor.

Características técnicas

- Potencia: 2660 W
- Alimentación: 230 V/1 N/50-60Hz
- Dimensiones del tapete de cocción: 220x330 mm
- Tiempo de cocción: 75÷270 (seg)
- producción por hora: 80÷360 (n°)
- tamaño: 370x480x340h (mm)
- peso neto 16 kg
- peso bruto 18 kg

INFORMACIÓN