

Macchina per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti, piadine, ecc. Struttura in acciaio inox - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - timer 0÷15 minuti.

Pizza, sandwich, heat and serve, hamburger, hot dog, bread. etc. toaster. Stainless steel body - resistance function with quartz tubes - 0 - 15 minute timer.

Machine pour chauffer les pizzas, les petits pains, les aliments pré-cuits, les steak hachés, les saucisses de Francfort, les toasts farcis, les «piadine», etc. Corps en acier inox - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - minuterie 0 à 15 minutes.

Maschine zum Erhitzen von Pizza, belegten Broten, vorgekochten Speisen, Würsten, gefüllten Toasts, Fladenbrot usw. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Timer 0÷15 Minuten.

Máquina para calentar pizzas, bocadillos, alimentos pre-cocinados, hamburguesas, wüstel, emparedados, piadina (tortilla de pan ácimo), etc. Estructura de acero inoxidable - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - temporizador 0÷15 minutos.

Прибор для разогревания пиццы, бутербродов, пищевых полуфабрикатов, гамбургеров, сосисок, сэндвичей, лепешек и т.п. Каркас из нержавеющей стали, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, таймер на 0÷15 минут.

MODELLO MODELE МОДЕЛЬ	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOP/3	TOP/6
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2000 W	3000 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI CAMERA COTTURA COOKING CHAMBER DIMENSIONS DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARKAMMER DIMENSIONES CÁMARA DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ПЕЧНОЙ КАМЕРЫ		320x230 x150h (mm)	320x230 x260h (mm)
CAPACITÀ TOAST TOAST CAPACITY CAPACITE DE TOASTS TOAST-KAPAZITÄT CAPACIDAD TOAST ВМЕСТИМОСТЬ ДЛЯ САНДВИЧЕЙ		3 (n°)	6 (n°)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	460x280 x250h (mm)	460x280 x360h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТО	7,8 Kg	10,8 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	9,1 Kg	12,6 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		540x340 x330h (mm)	540x340 x450h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,061 m ³	0,083 m ³



TOP/6

TOP/3





TOSTAPANE CONTINUO TOC - TOCS

TOASTER
TOASTEUR
TOASTER

TOSTADOR DE PAN CONTINUO

ТОСТЕР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГРЕНОК НЕПРЕРЫВНОГО ДЕЙСТВИЯ

MODELLO MODELE MODELO	MODEL MODELL МОДЕЛЬ	TOCS	TOC
POTENZA PUISSANCE POTENCIA	POWER LEISTUNG МОЩНОСТЬ	2660 W	3000 W
ALIMENTAZIONE BRANCHEMENT ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY STROMVERSORGUNG ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50-60Hz	
DIMENSIONI TAPPETO COTTURA COOKING CONVEYOR DIMENSIONS DIMENSIONS DU TAPIS DE CUISSON ABMESSUNGEN DER GARFLÄCHE DIMENSIONES TARPE DE COCCIÓN РАЗМЕРЫ ЖАРОЧНОГО КОНВЕЙЕРА		220x330 (mm)	305x410 (mm)
TEMPO DI COTTURA TEMPS DE CUISSON TIEMPO DE COCCIÓN	COOKING TIME GARZEIT ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	75÷270 (sec.)	100÷360 (sec.)
PRODUZIONE ORARIA HOUR PRODUCTION PRODUCTION PAR HEURE STUNDENLEISTUNG PRODUCCIÓN HORARIA ПОЧАСОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО		80÷360 (n°)	150÷480 (n°)
DIMENSIONI DIMENSIONS DIMENSIONES	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ	370x480 x340h (mm)	450x680 x390h (mm)
PESO NETTO POIDS NET PESO NETO	NET WEIGHT NETTOGE WICHT ВЕС НЕТТО	16 Kg	22 Kg
PESO LORDO POIDS BRUT PESO BRUTO	GROSS WEIGHT BRUTTOGEWICHT ВЕС БРУТТО	18 Kg	25 Kg
DIMENSIONI IMBALLO PACKAGED DIMENSIONS DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSABMESSUNGEN DIMENSIONES DEL EMBALAJE РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		560x420 x450h (mm)	720x550 x480h (mm)
VOLUME IMBALLO PACKAGED VOLUME VOLUME DE L'EMBALLAGE VERPACKUNGSVOLUMEN VOLUMEN DEL EMBALAJE ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,106 m ³	0,190 m ³

Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox - tappeto di tostatura girevole in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - motore autoventilato con riduttore incorporato - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo - accensione tubi a blocchi per meglio impostare il calore desiderato - ventola di dissipazione calore.

Continuous bread slice toaster. Stainless steel body - rotating stainless steel toasting mat - cooking chamber coated with insulating material - self-ventilating motor with built-in gear motor - toasting mat sliding speed adjustment - resistance function with quartz tubes - block tube power to better set required heat - heat dissipation fan.

Machine pour griller les tranches de pain en continu. Corps en acier inox - tapis de grillage rotatif en acier inox - chambre de cuisson revêtue de matériel isolant - moteur auto ventilé avec réducteur incorporé - réglage de vitesse à coulissement du tapis de cuisson - fonctionnement par résistances à tubes au quartz - mise en marche avec tubes à blocages pour mieux programmer la chaleur voulue - ventilateur de dissipation de chaleur.

Maschine zum Toasten von Brotscheiben im Dauerzyklus. Rahmenstruktur aus Inox-Stahl - drehbare Toastfläche aus Inox-Stahl - Garkammer mit Isoliermaterialbeschichtung - Motor mit Eigenbelüftung und eingebautem Getriebe - Einstellung der Toastflächen-Laufgeschwindigkeit - Betrieb mittels Widerstände mit Quarzrohren - Blockeinschaltung der Rohre zur besseren Einstellung der gewünschten Hitze - Wärmeableitungsventilator.

Máquina para tostar rebanadas de pan en ciclo continuo. Estructura de acero inoxidable - tapete giratorio de acero inoxidable para tostar - cámara de cocción revestida con material aislante - motor autoventilado con reductor incorporado - regulación velocidad deslizamiento tapete de cocción - funcionamiento por medio de resistencias con tubos de cuarzo - encendido de tubos en bloques para programar mejor el calor deseado - ventilador para disipar el calor.

Прибор для обжаривания хлеба в непрерывном режиме. Каркас из нержавеющей стали, поворотный обжарочный конвейер из нержавеющей стали, жарочная камера облицована изолирующим материалом, самовентилируемый двигатель со встроенным редуктором, регулировка скорости обжарочного конвейера, нагревательные элементы с кварцевыми трубками, поблочное включение трубок для оптимального задания температуры, вентилятор для распределения тепла.



TOC