

SKU: 2974441

Fimar

Tostapane continuo manuale Easyline Modello ESTA3 Dimensioni tappeto di cottura 350 mm



Descrizione

Tostapane continuo Easyline ESTA3: pane tostato sempre pronto

Il tostapane continuo manuale Easyline Modello ESTA3 è pensato per hotel, bar, mense e buffet che vogliono servire pane tostato e toast in modo costante durante il servizio, senza dover ricaricare di continuo una tradizionale tostiera a camere. La struttura in acciaio inox e il tappeto di tostatura girevole permettono di lavorare in flusso continuo, gestendo comodamente le fette in ingresso e in uscita dal forno.

La camera di cottura con isolamento termico aiuta a mantenere la temperatura interna più stabile e a migliorare l'efficienza energetica, riducendo le dispersioni di calore. La regolazione manuale della velocità del tappeto consente di adattare il tempo di permanenza in cottura alle esigenze del servizio e al grado di tostatura desiderato dai clienti.

Ideale per colazioni, buffet e linee self-service

Il tostapane ESTA3 è ideale per le colazioni in hotel, per i buffet e per le linee self-service dove è necessario avere pane tostato sempre disponibile in modo semplice e intuitivo. Gli ospiti o il personale possono caricare le fette sul tappeto e lasciar che il prodotto percorra la camera di cottura, uscendo poi tostato al punto giusto.

La produzione oraria compresa tra 120 e 350 toast rende questa macchina adatta sia a strutture con flussi medi sia a contesti con picchi più importanti, modulando la velocità del tappeto. In questo modo è possibile rispondere a diverse situazioni operative, dalle colazioni più tranquille ai momenti di maggiore affluenza.

Caratteristiche tecniche principali

- Macchina per tostare pane a ciclo continuo con struttura in acciaio inox e tappeto di tostatura girevole.
- Camera di cottura con isolamento termico per una migliore tenuta del calore e maggiore efficienza.
- Resistenze con tubi al quarzo per un riscaldamento rapido e una tostatura uniforme.
- 3 modalità di accensione delle resistenze, per adattare la potenza alle esigenze del momento.
- Uscita del pane tostato frontale o posteriore, in base alla configurazione del banco o della linea self-service.
- Potenza 2450 W.
- Alimentazione 220-240 V / 1N 50-60 Hz.
- Dimensioni tappeto di cottura 350 mm.
- Tempo di cottura indicativo da 90 a 340 secondi, in funzione della velocità di scorrimento del tappeto.
- Produzione oraria da 120 a 350 toast.
- Peso netto 27 kg per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni: lunghezza 48 cm, profondità 56 cm, altezza 43 cm.

Struttura professionale e gestione quotidiana

Il design del tostapane continuo Easyline ESTA3 è studiato per l'impiego professionale quotidiano, con una struttura robusta e componenti pensati per resistere all'uso intensivo. L'acciaio inox facilita le operazioni di pulizia e garantisce un aspetto ordinato e professionale anche in aree a vista sul cliente.

La regolazione manuale della velocità del tappeto e le tre modalità di accensione delle resistenze permettono di ottimizzare i consumi e di adattare la macchina ai diversi momenti della giornata. Questo aiuta a mantenere un buon livello di efficienza, evitando sprechi e garantendo al tempo stesso un risultato di tostatura costante.

Perché scegliere il tostapane continuo Easyline ESTA3

- Produzione continua 120-350 toast/ora, ideale per colazioni, buffet e linee self-service.
- Tappeto di cottura da 350 mm con velocità regolabile per personalizzare il grado di tostatura.
- Struttura in acciaio inox e camera isolata per robustezza, igiene e migliore efficienza termica.
- Resistenze al quarzo con 3 modalità di accensione per coniugare velocità e risparmio energetico.
- Uscita frontale o posteriore del pane tostato per adattarsi a diverse configurazioni di servizio.
- Dimensioni e peso adatti all'installazione su banchi colazione, retrobanchi e linee self-service professionali.

Se cerchi un tostapane continuo professionale capace di seguire senza difficoltà i ritmi di servizio di hotel, bar e strutture con buffet, il modello Easyline ESTA3 è una soluzione affidabile per offrire pane e toast sempre tostati in modo uniforme con un flusso di lavoro continuo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	43
Lunghezza (cm)	48
Profondità (cm)	56