

SKU: 2977808

Fimar

Tostapane continuo Modello CVT1 Dimensioni tappeto di cottura 180 mm Produzione oraria: n. toast 50 ÷ 150



Descrizione

Tostapane continuo Fimar CVT1: per servizio senza interruzioni

Il tostapane continuo Fimar Modello CVT1 è pensato per bar, hotel, mense e snack bar che devono servire toast e pane tostato in modo costante durante la giornata. Grazie al tappeto di tostatura girevole e alla produzione oraria compresa tra 50 e 150 toast, permette di lavorare in flusso continuo senza dover caricare e scaricare manualmente la camera come accade con le tostiere tradizionali.

La struttura in acciaio inox, unita alla camera di cottura rivestita in materiale isolante, garantisce robustezza, igiene e una buona efficienza energetica. Il funzionamento è semplice e intuitivo: l'operatore inserisce il pane sul tappeto, imposta la velocità di scorrimento e il prodotto esce tostato dal lato frontale o posteriore, in base alle esigenze di servizio.

Ideale per colazioni, buffet e linee self-service

Il tostapane continuo CVT1 è particolarmente adatto per colazioni in hotel, buffet e linee self-service dove gli ospiti possono tostare autonomamente il pane, ma anche per bar che vogliono mantenere un flusso costante di toast pronti. La regolazione elettronica della velocità del tappeto consente di adattare il tempo di permanenza in camera di cottura in base al grado di tostatura desiderato.

La possibilità di scegliere l'uscita del pane tostato, frontale o posteriore, rende la macchina versatile nell'installazione su banchi di servizio o retrobanchi. In questo modo il tostapane può essere integrato facilmente sia in linee di somministrazione rivolte al pubblico sia in aree di lavoro riservate allo staff.

Caratteristiche tecniche principali

- Struttura in acciaio inox con tappeto di tostatura girevole, robusta e facile da pulire.
- Camera di cottura rivestita in materiale isolante per una migliore efficienza termica.
- Resistenze con tubi al quarzo per un riscaldamento rapido e una tostatura uniforme.
- N. 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 di banco o buffet.
- Produzione oraria: da 50 a 150 toast, ideale per gestire flussi di clientela variabili.
- Tempo di cottura regolabile indicativamente tra 90 e 340 secondi, in funzione della velocità del tappeto.
- Dimensione tappeto di cottura 180 mm, adatta a fette di pane di diverse larghezze.
- Potenza 1300 W, con alimentazione 230 V monofase 50/60 Hz.
- Peso 14 kg, per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni: lunghezza 34 cm, profondità 69 cm, altezza 40 cm.

Struttura professionale e controllo della tostatura

Il design del Fimar CVT1 è studiato per l'utilizzo intensivo in strutture che lavorano su grandi numeri, garantendo continuità di servizio senza rallentare il personale. La struttura in acciaio inox e il rivestimento isolante della camera di cottura lo rendono adatto a un uso quotidiano, con una buona tenuta del calore e una maggiore sicurezza operativa.

La regolazione elettronica della velocità del tappeto offre un controllo preciso del tempo di permanenza del pane in cottura, permettendo di modulare il grado di tostatura dal più leggero al più deciso. Le tre modalità di accensione delle resistenze aiutano inoltre a ottimizzare i consumi adattando la potenza alla quantità di prodotto da tostare.

Perché scegliere il tostapane continuo Fimar CVT1

- Produzione continua 50-150 toast/ora, ideale per colazioni, buffet e bar molto frequentati.
- Tappeto di cottura da 180 mm con velocità regolabile per personalizzare il grado di tostatura.
- Resistenze al quarzo con 3 modalità di accensione per coniugare velocità e risparmio energetico.
- Struttura in acciaio inox e camera isolata per solidità, igiene e migliore efficienza termica.
- Uscita frontale o posteriore del pane tostato per adattarsi a diverse configurazioni di servizio.
- Dimensioni compatte e peso contenuto, che facilitano il posizionamento su banchi e linee self-service.

Se cerchi un tostapane continuo professionale capace di seguire i ritmi di servizio di hotel, bar e buffet, il Fimar Modello CVT1 rappresenta una soluzione affidabile per offrire pane e toast sempre tostati al punto giusto senza interrompere il lavoro.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	40
Lunghezza (cm)	34
Profondità (cm)	69
Model Number for EPREL	2977808