

SKU: TOC

Fimar

Tostapane Continuo con variatore Modello TOC **Dimensione tappeto di cottura mm 305x410**



Descrizione

Tostapane continuo Fimar TOC: grande tappeto per servizio intenso

Il tostapane continuo Fimar Modello TOC è pensato per hotel, bar, mense e buffet che devono servire pane tostato in modo costante, con volumi di lavoro più elevati rispetto ai modelli compatti. La struttura in acciaio inox con tappeto di tostatura girevole e la camera di cottura rivestita in materiale isolante permettono di lavorare in flusso continuo, mantenendo una buona efficienza energetica e una tostatura uniforme.

Grazie al tappeto di cottura di dimensioni 305x410 mm è possibile tostare più fette per ciclo, ottimizzando i tempi di produzione soprattutto nelle fasce orarie di massima affluenza. Il design robusto e professionale rende la macchina adatta a un utilizzo quotidiano intensivo su banchi colazione, linee self-service o retrobanchi di servizio.

Ideale per colazioni, buffet e linee self-service

Il tostapane TOC è ideale per colazioni in hotel, buffet e linee self-service dove è necessario garantire pane tostato sempre disponibile in modo semplice e intuitivo. Gli operatori o gli ospiti possono caricare le fette sul tappeto e lasciare che il prodotto percorra la camera di cottura, uscendo poi tostato al punto giusto in base alla velocità impostata.

La produzione oraria compresa tra 150 e 480 toast rende questa macchina adatta a strutture con flussi medio-alti di clientela. La regolazione della velocità del tappeto consente di adattare il tempo di cottura al grado di tostatura desiderato, dal pane appena dorato fino al toast più croccante, in funzione del tipo di servizio e delle preferenze dei clienti.

Caratteristiche tecniche principali

- Struttura in acciaio inox con tappeto di tostatura girevole in acciaio inox.
- Camera di cottura rivestita in materiale isolante per una migliore tenuta del calore.
- Motore autoventilato con riduttore incorporato e regolazione della velocità di scorrimento del tappeto.
- Funzionamento mediante resistenze con tubi al quarzo per una tostatura rapida e uniforme.
- Accensione dei tubi al quarzo a blocchi, per impostare al meglio il calore desiderato.
- Ventola di dissipazione calore per migliorare il comfort della postazione di lavoro.
- Produzione oraria: da 150 a 480 toast.
- Tempo di cottura regolabile indicativamente tra 30 e 150 secondi.
- Dimensione tappeto di cottura 305x410 mm.
- Potenza 3000 W.
- Alimentazione 230 V monofase 50/60 Hz.
- Peso 22 kg per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni esterne: lunghezza 45 cm, profondità 68 cm, altezza 39 cm.

Struttura professionale e gestione quotidiana

Il tostapane continuo Fimar TOC è progettato per un impiego professionale intensivo, grazie alla struttura robusta in acciaio inox, al motore autoventilato e alle resistenze al quarzo a blocchi. Questi elementi garantiscono una lunga durata nel tempo e una buona costanza di prestazioni anche durante i picchi di lavoro, come il servizio colazione o le pause pranzo.

La regolazione della velocità del tappeto e l'accensione modulare delle resistenze permettono di ottimizzare i consumi energetici e di adattare la macchina alle diverse esigenze operative. Questo facilita la gestione quotidiana, riduce gli sprechi e aiuta a mantenere uno standard di tostatura uniforme per tutti i clienti, semplificando al tempo stesso le operazioni di lavoro.

Perché scegliere il tostapane continuo Fimar TOC

- Produzione continua 150-480 toast/ora, ideale per colazioni, buffet e linee self-service ad alto flusso.
- Tappeto di cottura 305x410 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 accensione a blocchi per coniugare velocità di tostatura e risparmio energetico.
- Motore autoventilato e ventola di dissipazione calore per un utilizzo professionale continuativo.
- Dimensioni e peso adatti all'installazione su banchi colazione, retrobanchi e linee self-service professionali.

Se cerchi un tostapane continuo professionale di grande capacità, capace di seguire senza difficoltà i ritmi di servizio di hotel, bar e strutture con buffet, il Fimar Modello TOC 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)	39
Lunghezza (cm)	45
Profondità (cm)	68