

SKU: TOCS

Fimar

Tostapane Continuo con variatore Modello TOCS Dimensione tappeto di cottura mm 220x330



Descrizione

Tostapane continuo Fimar TOCS: pane tostato a ciclo continuo

Il tostapane continuo Fimar Modello TOCS è pensato per hotel, bar, mense e buffet che vogliono servire pane tostato in modo costante durante il servizio, senza doversi affidare alle classiche tostiere a carica manuale. La struttura in acciaio inox e il tappeto di tostatura girevole in acciaio inox permettono di lavorare in flusso continuo, gestendo le fette in ingresso e in uscita con grande semplicità.

La camera di cottura è rivestita in materiale isolante per garantire una migliore tenuta del calore e una maggiore efficienza energetica, riducendo le dispersioni e migliorando il comfort della postazione di lavoro. Il motore autoventilato con riduttore incorporato assicura un funzionamento affidabile anche in caso di utilizzo prolungato.

Ideale per colazioni, buffet e linee self-service

Il tostapane TOCS è ideale per colazioni in hotel, buffet e linee self-service dove è necessario avere 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 80 e 360 toast, rende questa macchina adatta sia a strutture con flussi medi sia a contesti con picchi di lavoro più importanti. La regolazione della velocità del tappeto consente di adattare il tempo di permanenza in cottura al grado di tostatura desiderato, dal

leggermente dorato al più croccante.

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 efficienza termica.
- Motore autoventilato con riduttore incorporato e regolazione della velocità del tappeto di cottura.
- 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 di utilizzo.
- Produzione oraria: da 80 a 360 toast.
- Tempo di cottura regolabile indicativamente tra 30 e 150 secondi.
- Dimensione tappeto di cottura 220x330 mm.
- Potenza 2660 W.
- Alimentazione 230 V monofase 50/60 Hz.
- Peso 16 kg per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni: lunghezza 37 cm, profondità 48 cm, altezza 34 cm.

Struttura professionale e gestione quotidiana

Il tostapane continuo Fimar TOCS è progettato per un impiego professionale intensivo, grazie alla struttura robusta in acciaio inox, al motore autoventilato e alle resistenze al quarzo. Questi elementi assicurano una lunga durata nel tempo e una buona costanza di prestazioni anche durante le fasce orarie di maggior carico di lavoro.

La regolazione della velocità del tappeto e l'accensione a blocchi delle resistenze permettono di ottimizzare i consumi energetici e di adattare la macchina alle diverse esigenze del servizio. Questo facilita la gestione quotidiana, riduce gli sprechi e aiuta a mantenere uno standard di tostatura uniforme per tutti i clienti.

Perché scegliere il tostapane continuo Fimar TOCS

- Produzione continua 80-360 toast/ora, ideale per colazioni, buffet e linee self-service.
- Tappeto di cottura 220x330 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 capace di seguire senza difficoltà i ritmi di servizio di hotel, bar e strutture con buffet, il Fimar Modello TOCS 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)	34
Lunghezza (cm)	37
Profondità (cm)	48