

SKU: TOSTTOP6DN

Fimar

Tostiera Top Modello TOP6DN Capacità 6 TOAST



Descrizione

Tostiera Fimar TOP6DN: 6 toast per servizio rapido

La tostiera Fimar Modello TOP6DN è pensata per bar, tavole calde e snack bar che devono riscaldare e tostare velocemente toast farciti, panini, pizze e altri cibi precotti, mantenendo un buon ritmo di servizio anche nelle ore di punta. Con una capacità fino a 6 toast, permette di lavorare più porzioni contemporaneamente senza occupare troppo spazio sul banco.

La struttura è realizzata in acciaio inox, materiale igienico, robusto e semplice da pulire, ideale per un utilizzo quotidiano in ambiente professionale. Le resistenze con tubi al quarzo garantiscono una rapida risposta termica e una tostatura uniforme, mentre il design della camera di cottura è studiato per accogliere toast e snack con diverse farciture.

Per pizze, panini e snack caldi

La tostiera TOP6DN è ideale per riscaldare pizze, panini, cibi precotti, hamburger, würstel, toast farciti e piadine, offrendo grande versatilità in un'unica attrezzatura. La distribuzione del calore consente di ottenere prodotti ben caldi e tostati in modo uniforme, riducendo i tempi di attesa dei clienti.

Grazie alle 6 pinze in dotazione, l'operatore può organizzare al meglio i cicli di lavoro, inserendo e rimuovendo i prodotti in modo ordinato. Questo rende la macchina particolarmente adatta a chi desidera ampliare l'offerta di snack caldi senza rinunciare alla semplicità d'uso.

Caratteristiche tecniche principali

- Capacità 6 toast, indicata per locali con volumi di servizio medio-alti.

- Timer 0-15 minuti per impostare e ripetere facilmente i tempi di cottura.
- Camera di cottura con dimensioni 345 x 250 x 60 mm (x2), adatta a toast e snack di varie dimensioni.
- 6 pinze in dotazione di serie per una gestione pratica dei prodotti in cottura.
- Resistenze con tubi al quarzo per un riscaldamento rapido e una tostatura uniforme.
- Potenza 3300 W per sostenere cicli di lavoro frequenti durante la giornata.
- Alimentazione 230 V monofase 50/60 Hz, compatibile con gli impianti elettrici standard.
- Peso 9,5 kg, per una buona stabilità sul piano di lavoro.
- Dimensioni esterne: lunghezza 53,5 cm, profondità 30 cm, altezza 36 cm, per un ingombro contenuto.

Struttura compatta e gestione quotidiana

La tostiera Fimar TOP6DN unisce una buona capacità di produzione a dimensioni compatte, rivelandosi ideale per banchi bar e cucine con spazio limitato. La struttura in acciaio inox resiste bene all'uso intenso e facilita le operazioni di pulizia a fine servizio.

La combinazione tra timer regolabile, resistenze al quarzo e pinze in dotazione permette di organizzare il lavoro in modo efficiente, lasciando all'operatore il tempo di occuparsi anche di altre preparazioni mentre la macchina lavora. Questo contribuisce a migliorare l'operatività del banco e la regolarità del servizio.

Perché scegliere la tostiera Fimar TOP6DN

- Capacità 6 toast, ideale per bar e snack bar con richiesta costante di prodotti caldi.
- Resistenze con tubi al quarzo per tostature rapide e uniformi di toast, panini, pizze e snack vari.
- Struttura in acciaio inox robusta e igienica, adatta all'uso professionale quotidiano.
- Timer 0-15 minuti per standardizzare i tempi di cottura e ridurre gli scarti.
- 6 pinze in dotazione per gestire in modo ordinato i prodotti nella camera di cottura.
- Dimensioni compatte e peso contenuto, perfette per l'installazione su banchi con spazio limitato.

Se cerchi una tostiera professionale capace di coniugare capacità, velocità e semplicità d'uso, la Fimar Modello TOP6DN rappresenta una soluzione affidabile per migliorare il servizio di toast, panini e snack caldi nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	36
Lunghezza (cm)	53.5
Profondità (cm)	30

Attributo	Valore
Model Number for EPREL	TOSTTOP6DN