

SKU: 214789647

Ristosubito

Tostapane a nastro 12 fette al minuto Modello TK72



Descrizione

Tostapane a nastro TK72: studiato per uso continuo ad alto volume

Il tostapane a nastro TK72 è progettato per applicazioni a uso continuo di medio e alto volume, diventando un vero e proprio cavallo da tiro per hotel, mense, buffet e grandi bar che servono grandi quantità di pane tostato ogni giorno. La doratura del toast viene determinata principalmente dalla velocità del nastro e non solo dalla temperatura, garantendo una tostatura uniforme e facilmente ripetibile durante tutto il servizio.

La struttura in acciaio inossidabile assicura anni di servizio ininterrotto, con elevati standard di igiene e una pulizia semplice anche in contesti di utilizzo intensivo. L'isolamento completo della macchina

contribuisce a un funzionamento più fresco, migliorando il comfort per l'operatore anche nelle ore di lavoro più intense.

Ideale per colazioni, buffet e linee ad alto flusso

Il tostapane a nastro TK72 è ideale per tostare una varietà di prodotti da forno, dal classico pane in cassetta a diverse tipologie di fette e formati compatibili con il cesto di carico. La capacità oraria di 720-1000 fette lo rende perfetto per colazioni d'hotel, mense aziendali e scolastiche e buffet con flussi continui di clientela.

L'accesso a tre cesti per il caricamento veloce consente di organizzare in modo ordinato l'ingresso delle fette, riducendo le attese e migliorando l'efficienza del servizio. L'area di conservazione dei toast mantiene il pane caldo e asciutto, pronto per essere servito senza perdita di qualità.

Caratteristiche tecniche principali

- Progettato per applicazioni a uso continuo di medio e alto volume, con elevata affidabilità nel tempo.
- Adatto a tostare una varietà di prodotti da forno.
- Costruito in acciaio inossidabile per garantire anni di servizio e facilità di pulizia.
- Termostato per risparmio energetico operativo durante gli orari non di punta.
- Avanzamento manuale, controllo della velocità e cavo completo di spina per un utilizzo immediato.
- Completamente isolato per un funzionamento più fresco e maggiore comfort dell'operatore.
- Elementi di tostatura multipli a guaina metallica per una distribuzione uniforme del calore.
- Area di conservazione dei toast per mantenere il pane caldo e asciutto dopo la tostatura.
- Capacità di 720-1000 fette all'ora.
- Accesso a tre cesti per il caricamento veloce dei prodotti.
- Ventilazione superiore per mantenere il calore lontano dall'operatore.
- Potenza 4,2 kW.
- Capacità 12 fette al minuto.
- Dimensioni del cesto 254 x 117 mm.
- Dimensioni: lunghezza 46,4 cm, profondità 44,8 cm, altezza 84,5 cm.

Struttura professionale e gestione quotidiana

La costruzione in acciaio inox, l'isolamento completo e la ventilazione superiore rendono il tostapane TK72 adatto a un impiego professionale continuativo, garantendo durata e sicurezza operativa. Le dimensioni in altezza permettono di sfruttare lo spazio verticale, lasciando più libero il piano di lavoro per altre attrezzature.

Il controllo della velocità del nastro, il termostato per il risparmio energetico e l'area di conservazione dei toast aiutano a ottimizzare i consumi e a migliorare l'organizzazione del servizio. In questo modo è possibile mantenere un flusso costante di prodotto tostato pronto all'uso, riducendo tempi morti e stress operativo nelle ore di punta.

Perché scegliere il tostapane a nastro TK72

- Capacità 720-1000 fette/ora, ideale per hotel, mense e buffet ad alto volume.
- Struttura in acciaio inox completamente isolata per robustezza, igiene e funzionamento più fresco.
- Controllo della velocità del nastro e termostato per un grado di tostatura costante e

ottimizzato.

- Tre cesti di carico e area di conservazione toast per una gestione efficiente del flusso di prodotto.
- Ventilazione superiore per migliorare il comfort dell'operatore anche in uso intensivo.

Se cerchi un tostapane a nastro professionale ad altissima capacità, adatto a un servizio continuo in strutture con grandi numeri, il Modello TK72 è una soluzione affidabile per offrire pane tostato sempre pronto, caldo e asciutto nel tuo locale.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	84.5
Lunghezza (cm)	46.4
Profondità (cm)	44.8