

SKU: 2589625893

Ristosubito

Tostapane a nastro 16 fette al minuto Modello TK100



Descrizione

Tostapane a nastro TK100: per uso continuo ad altissima capacità

Il tostapane a nastro TK100 è progettato per applicazioni a uso continuo di medio e alto volume, diventando un vero punto di riferimento per hotel, mense, buffet e grandi bar che devono servire grandi quantità di pane tostato ogni giorno. Come tutta la serie TK, utilizza principalmente la velocità del nastro, e non solo la temperatura, per determinare la doratura del toast, garantendo una tostatura uniforme e facilmente ripetibile.

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 contribuisce a un funzionamento più fresco, migliorando il comfort dell'operatore e riducendo la dispersione di calore nell'area di lavoro.

Ideale per colazioni, buffet e linee ad alto flusso

Il tostapane a nastro TK100 è ideale per tostare una varietà di prodotti da forno, dal pane in cassetta ad altri formati compatibili con i cestri di carico. La capacità fino a 16 fette al minuto, pari a circa 720-1000 fette all'ora, lo rende perfetto per colazioni d'hotel, mense aziendali e scolastiche e buffet con flussi continui di clientela.

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

Caratteristiche tecniche principali

- Progettato per applicazioni a uso continuo di medio e alto volume.
- Adatto a tostare una varietà di prodotti da forno.
- Costruito in acciaio inossidabile per garantire anni di ininterrotto servizio.
- 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 cestri per il caricamento veloce.
- La ventilazione superiore mantiene il calore lontano dall'operatore.
- Potenza 5 kW.
- Capacità 16 fette al minuto.
- Dimensioni del cesto 368 x 117 mm.
- Dimensioni: lunghezza 57,8 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 TK100 adatto a un impiego professionale continuativo, garantendo durata e sicurezza operativa anche nelle condizioni di lavoro più impegnative. Le dimensioni sviluppate in altezza consentono 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 rendendo più fluido il lavoro durante le ore di punta.

Perché scegliere il tostapane a nastro TK100

- Capacità fino a 1000 fette/ora, ideale per hotel, mense e buffet ad altissimo 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 cestri 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 TK100 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)	57.8
Profondità (cm)	44.8