

SKU: 30144102

Sirman

Roller/Tostapane continuo Modello TOSTI' VV Larghezza tappeto mm 185 Lunghezza tappeto mm 300



Descrizione

Roller tostapane continuo Sirman TOSTI' VV: compatto per servizio continuo

Il roller tostapane continuo Sirman Modello TOSTI' VV è pensato per bar, hotel e mense che vogliono servire pane tostato in modo costante durante la giornata, senza i limiti delle classiche tostiere a carica manuale. Il tappeto di cottura in acciaio inox AISI 304 e la struttura completamente in acciaio AISI 304 garantiscono robustezza, igiene e una grande facilità di pulizia.

Grazie al ventilatore tangenziale che raffredda il mantello esterno, la macchina riduce il rischio di scottature per l'operatore e può essere utilizzata in sicurezza anche su banchi colazione o linee self-service. La chiusura posteriore ribaltabile consente di scegliere se scaricare il prodotto tostato frontalmente o posteriormente, adattandosi alle diverse configurazioni di servizio.

Ideale per colazioni, buffet e linee di servizio

Il roller tostapane TOSTI' VV è ideale per colazioni in hotel, buffet e linee di distribuzione dove è necessario avere pane tostato sempre disponibile. La produzione oraria indicativa, da circa 65 fino a 360 fette, permette di coprire sia i momenti di affluenza media sia i picchi di servizio, modulando il

carico in base alle esigenze del locale.

Gli scivoli di carico e scarico prodotto facilitano la gestione del flusso di fette in ingresso e in uscita, rendendo il lavoro più ordinato e riducendo i tempi di attesa. Questo rende la macchina adatta sia a un utilizzo da parte dello staff sia, dove previsto, a un contesto self-service controllato.

Caratteristiche tecniche principali

- Struttura interamente in acciaio inox AISI 304 con tappeto di tostatura in acciaio AISI 304.
- Ventilatore tangenziale per il raffreddamento del mantello esterno e una maggiore sicurezza d'uso.
- Chiusura posteriore ribaltabile per consentire lo scarico frontale o posteriore del prodotto.
- Possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze in base alle esigenze di tostatura.
- Motore auto-ventilato per una maggiore affidabilità in uso continuativo.
- Resistenze corazzate per una lunga durata nel tempo.
- Riflettente sulle resistenze per una migliore resa e una distribuzione più efficiente del calore.
- Scivoli di carico e scarico prodotto per una gestione ordinata del flusso di pane.
- Potenza 1300 W.
- Alimentazione 230 V 50 Hz F+N.
- Produzione oraria indicativa da circa 65 a 360 toast.
- Larghezza tappeto 185 mm, lunghezza tappeto 300 mm.
- Misure in mm: A 238, B 330, C 294, D 535, E 88, F 418, G 126, H 632, I 349, L 73, M 360.
- Peso netto 12 kg.

Struttura professionale e controllo della tostatura

Il design del TOSTI' VV è studiato per un impiego professionale continuativo, con componenti dimensionati per sopportare ritmi di lavoro intensi. La struttura in acciaio inox AISI 304 e le resistenze corazzate garantiscono una lunga durata e una buona resistenza all'usura, anche in contesti con utilizzo quotidiano prolungato.

La possibilità di selezionare il funzionamento delle resistenze e di gestire il flusso di prodotto tramite scivoli e chiusura posteriore ribaltabile permette di adattare la tostatura alle esigenze del servizio. In questo modo si ottiene un pane tostato uniforme, con un controllo più preciso sul risultato finale e sui tempi di lavoro.

Perché scegliere il roller tostapane continuo Sirman TOSTI' VV

- Struttura in acciaio inox AISI 304 e tappeto in acciaio inox, pensati per un uso professionale intensivo.
- Produzione oraria fino a 360 toast, ideale per colazioni, buffet e linee di servizio continuo.
- Ventilatore tangenziale e mantello raffreddato per una maggiore sicurezza operativa.
- Resistenze corazzate con riflettente per un'ottima resa termica e una lunga durata.
- Chiusura posteriore ribaltabile e scivoli di carico/scarico per adattarsi a diverse configurazioni di banco.
- Dimensioni compatte e peso contenuto, facili da integrare in banchi colazione e retrobanchi professionali.

Se cerchi un roller tostapane continuo professionale, compatto ma capace di garantire una buona produttività, il Sirman Modello TOSTI' VV è una scelta efficace per offrire pane tostato sempre

disponibile in bar, hotel e mense con servizio continuo.

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	360
Lunghezza (cm)	29.4
Profondità (cm)	63.2