

Tostador eléctrico doble EQO-360



Código del Producto:

Referencia: 1802

_



Descripción del Producto:

- Características Principales:
 - Diseño en Acero Inoxidable:
 - Construcción robusta y resistente para un uso intensivo.
 - Fácil limpieza y mantenimiento gracias a su bandeja recogemigas extraíble.
 - Sistema de Calor por Resistencias de Cuarzo:
 - 9 resistencias de cuarzo que garantizan un tostado homogéneo y eficiente.
 - Distribución en 3 niveles, con control independiente mediante 3 interruptores, permitiendo un ajuste preciso según la cantidad de producto.
 - Capacidad y Funcionalidad:



Maquinaria y Recambios para la Industria Alimentaria y la Hostelería

- Dos niveles de rejillas, optimizando el espacio de tostado.
- Incluye 2 rejillas de 355 x 250 mm para mayor capacidad de producción.

Especificaciones Técnicas:

• **Dimensiones**: 440 x 280 x 410 mm

• Material: Acero inoxidable

• Niveles: 2

• Resistencias: 9 resistencias de cuarzo en 3 niveles

• Bandeja recogemigas: Sí, extraíble

• Interruptores: 3 (uno por cada nivel de resistencia)

• Tensión de Alimentación: 220-240V AC

• Potencia: 3.150 W

Ventajas:

- ? Calentamiento rápido y uniforme gracias a las resistencias de cuarzo.
- ? Control de temperatura independiente en cada nivel.
- ? Estructura de acero inoxidable para máxima durabilidad.
- ? Diseño profesional con bandeja recogemigas para fácil mantenimiento.
- ? Perfecto para panaderías, cafeterías y cocinas de alto volumen.

Este tostador eléctrico doble es la elección ideal para establecimientos que buscan eficiencia, rapidez y control en el tostado de pan y otros alimentos, garantizando resultados profesionales en cada uso.

Caracteristicas:

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Potencia Watios: 3150W Medida: 440x280x410mm Medida: 440x280x410mm

Calor: Tostadores-Salamandras

Gas-Eléctrica-Inducción-Oil: Electricidad

Breve descripción del producto:

El Tostador Eléctrico Doble EQO-360 está diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo en cocinas profesionales, panaderías y cafeterías. Su sistema de 9 resistencias de cuarzo distribuidas en 3 niveles permite un tostado uniforme y rápido, optimizando la productividad



en el servicio.

Fotos del producto:









