

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sirman.nt-rt.ru> || smx@nt-rt.ru

Тостер конвейерный LONG VV



ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ТИП:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ

КОД ТОВАРА:

14052

ОПИСАНИЕ:

430x530x360см; 3квт; 220в;
150-480 тостов/час

СТРАНА:

ИТАЛИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

ГАБАРИТЫ (НЕТТО):

430x530x360mm

ГАБАРИТЫ (БРУТТО):

720x540x500mm

НАПРЯЖЕНИЕ:

220 Вольт

МОЩНОСТЬ:

3.0 кВт

ВЕС (НЕТТО):

22кг

ВЕС (БРУТТО):

24кг

Описание

Электрический конвейерный тостер, производства **Sirman** (Италия) модель **ROLLER TOAST LONG VV**, используется для разогрева и поджаривания, готовых к употреблению кулинарных изделий – булочек, бутербродов, рулетов, закрытых сэндвичей, сосисок, пиццы.

Аппарат конвейерного типа, очень практичен в использовании. Данная модель имеет один уровень загрузки, а соответственно – одну рабочую поверхность. Тостер обладает достаточно хорошей производительностью. С его помощью можно готовить до 529 тостов в час в зависимости от размера хлеба, который будет использоваться. Несомненно, плюсом работы с тостером является то, что он исключает выделение дыма или запаха.

Нагрев в тостере происходит с помощью инфракрасных кварцевых трубок. Точная регулировка температуры нагрева трубок делает это оборудование по истине универсальным. Мощность данной модели составляет 3,0 кВт. Загрузочная лента тостера имеет ширину 350 мм.

Задняя откидывающаяся панель тостера, предназначена для более удобной разгрузки продукта. Также в данном тостере предусмотрены желоба для загрузки и разгрузки продукта. Модель оснащена специальным лотком (подставкой для поджарки), изготовленным из нержавеющей стали AISI 304, для подогрева уже готовых тостов и съемным ящиком для хлебных крошек. Вентилируемый двигатель, которым оснащен тостер, поможет при непрерывной, длительной работе.

Корпус тостера изготовлен из нержавеющей стали AISI 316 и соответствует всем европейским стандартам и нормам гигиены профессионального кухонного оборудования. Более того, внутренняя камера имеет термическую изоляцию. Несмотря на довольно компактные габариты, аппарат обладает хорошей производительностью работы. Прибор питается от сети с напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Тостер поставляется в упаковке с размерами (мм): 720 (ширина), 540 (глубина), 480 (высота) и весом 24 кг.

Аппарат оснащен электромеханической панелью управления, на которой расположены поворотные тумблеры для регулирования температуры нагрева рабочей поверхности и скорости движения ленты, а также и световой индикатор, включения / выключения оборудования. Тостер имеет настольное исполнение и монтируется на 4 резиновых ножках, которые увеличивают его устойчивость.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sirman.nt-rt.ru> || smx@nt-rt.ru