SEKM40

Toster pionowy SEKM40

Obróbka termiczna > Tostery, Opiekacze







Opis

- Profesjonalny toster przelotowy do podgrzewania i opiekania różnego rodzaju pieczywa
- Świetnie sprawdzi się do przygotowywania tostów, czy podgrzewania bułek do hamburgerów
- Równomiernie opieka pieczywo
- Opiekanie pieczywa odbywa się w pozycji pionowej, taśma przenośnikowa przesuwa pieczywo z góry na dół
- Pionowa konstrukcja sprawia, że opiekacz zajmuje niewiele miejsca
- Możliwość regulacji szerokości prześwitu w 5-stopniowej skali, zależnie od grubości opiekanego produktu
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Bardzo prosta obsługa
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętła
- Maksymalna średnica opiekanego pieczywa to 20 cm
- Maksymalna grubość opiekanego pieczywa: 4 cm
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Niskie zużycie energii oraz niska emisja ciepła
- W zestawie arkusz z powłoką teflonową

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	**638x203x664**
Pojemność komory grzewczej [mm]	**370 mm**
Moc [kW]	**1,6**
Szerokość taśmy [mm]	**402**
Wydajność [ilość/h]	**1400**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**34**

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.