



Буфет с самообслуживанием гостей в гостинице или ресторане не обойдется без тостера. Использование конвейерного тостера гарантирует одинаковый результат и высокую производительность вне зависимости от кулинарных способностей гостей и персонала. Кварцевый нагрев исключает долгую стадию нагрева. Тостер готов к работе через **1-2 минуты** после включения. Высокая производительность предлагаемых моделей позволяет рекомендовать эти модели для любых предприятий общественного питания (в т.ч. fast-food) для обжарки не только классических тостов, но и для обжарки булок, открытых бекетбродов. Особенностью предлагаемых моделей является возможность использования в

2-х вариантах загрузки: - загрузка и выгрузка осуществляется с одной стороны; - загрузка и выгрузка осуществляется с 2-х сторон. Последний вариант используется на предприятиях fast-food.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ:

- три модели с шириной конвейера **180, 260, 360 мм** (от одного до трех тостов в ряд);
- **9 позиционное** регулирование скорости конвейера;
- выбор скорости нажатием с подсветкой кнопки выбранной скорости;
- выбор режима нагрева: - только верхний нагрев; - только нижний нагрев; - одновременный нагрев снизу и сверху;
- съемный поддон для крошек;
- конвейер из нержавеющей стали **AISI304**;
- корпус из нержавеющей стали **AISI430**;
- двигатель привода с редуктором **Shinano Kenshi Corp. (Япония)**;
- защита электронных компонентов от перегрева с помощью вентилятора;
- защита двигателя и редуктора от перегрева с помощью отдельного вентилятора;
- подшипники качения на всех опорных осях конвейера;
- высокоэффективные кварцевые нагревательные элементы с высоким значением **MTBF (Япония)** ;
- низковольтная схема управления **12 В**;
- мощная теплоизоляция для исключения потерь тепла;
- регулируемые по высоте ножки;
- подключение вилка в розетку.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Модель	Мощность, кВт	Ширина конвейера, мм	Габаритные размеры, см	Напряжение питания
ТТ180	1,2	180	34 x 48 x 40	220/1/50
ТТ260	1,8	260	42 x 48 x 40	220/1/50
ТТ360	2,6	360	52 x 48 x 40	220/1/50