

Tostador de pan continuo HET-150 ECOBECK

SKU: 1859 | Categorías: Tostadores de pan, Línea Calor | Stock: Agotado



Descripción

El **Tostador de Pan Continuo HET-150** ha sido especialmente diseñado para ofrecer una solución eficiente y compacta en la preparación de pan tostado en entornos de alta demanda.

Con una estructura resistente y **terminaciones en acero inoxidable**, este equipo garantiza durabilidad, fácil limpieza y una excelente presentación para el trabajo en cocinas profesionales.

A pesar de su formato compacto, su **capacidad de producción de hasta 180 rebanadas por hora** lo convierte en un aliado clave para servicios de desayuno, cafeterías y buffets.

Además, incorpora **doble termostato**, lo que permite personalizar el nivel de tostado según las preferencias del cliente o el tipo de pan utilizado.

Especificaciones técnicas destacadas – Tostador de Pan Continuo HET-150:

- **Modelo:** HET-150
- **Producción estimada:** 150-180 rebanadas por hora
- **Dimensiones:** 418 mm (ancho) x 288 mm (fondo) x 387 mm (alto)
- **Potencia:** 1340 W
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz
- **Peso aproximado:** 20 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Control de temperatura:** Doble termostato para opciones de tostado más precisas
- **Versiones disponibles:** 4 modelos según necesidad

Atributos clave Tostador de Pan Continuo HET-150:

- **Alto rendimiento en formato compacto**, ideal para cocinas con espacio limitado.
- **Construcción en acero inoxidable**, lo que facilita la limpieza y garantiza mayor durabilidad.
- **Doble termostato ajustable**, que brinda mayor control sobre el nivel de dorado del pan.
- **Diseño funcional y seguro**, apto para uso intensivo diario sin pérdida de rendimiento.
- **Fácil de operar**, gracias a su sistema intuitivo y controles accesibles.

Usos sugeridos:

El HET-150 es perfecto para **hoteles, cafeterías, panaderías, servicios de catering, estaciones de desayuno y locales de comida rápida** que necesiten un equipo compacto pero potente. Su funcionamiento continuo permite mantener una producción constante, ideal para atender flujos altos de clientes en poco tiempo.

Tips de mantenimiento – Tostador de Pan Continuo HET-150:

- **Limpia diariamente las bandejas recolectoras de migas**, evitando acumulación que pueda generar humo o interferir en el calentamiento.
- **No utilices utensilios metálicos o punzantes** para retirar el pan, ya que pueden dañar los componentes internos.
- **Revisa el cable y conexiones eléctricas** periódicamente para asegurar un funcionamiento seguro.
- **Deja enfriar completamente el equipo** antes de realizar la limpieza exterior o interior.
- **Mantén las salidas de aire despejadas** para una ventilación adecuada y para prevenir el sobrecalentamiento.

En resumen, este **Tostador** destaca por su **eficiencia térmica, facilidad de uso y excelente capacidad de producción**, todo dentro de un diseño compacto que se adapta perfectamente a espacios reducidos.

Por otra parte, es una herramienta indispensable para negocios que buscan agilidad, consistencia y calidad en la entrega de pan tostado.

Tostador de Pan Continuo HET-150, ideal para cocinas con poco espacio.

Produce 150-180 rebanadas por hora. Compacto, en acero inoxidable, con doble termostato para distintos niveles de tostado. Perfecto para hoteles, cafeterías y buffets de alta rotación.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	40 x 40 x 48 cm
Peso	18 kg

Galería de imágenes

