

Tostador de Pan Continuo VCTP-300 VENTUS

SKU: 1860V | Categorías: Tostadores de pan, Línea Calor | Stock: En stock



Descripción

El **Tostador de Pan Continuo VCTP-300 de VENTUS** es la solución ideal para establecimientos con alta rotación de clientes como hoteles, buffets, cafeterías y casinos.

Diseñado para ofrecer un rendimiento eficiente en espacios compactos, este equipo combina productividad, versatilidad y fácil mantenimiento.

Gracias a su potente sistema de calor, es capaz de tostar entre **300 y 350 rebanadas por hora**, lo que permite mantener una producción constante sin interrupciones.

Su **estructura en acero inoxidable** asegura durabilidad, resistencia a la corrosión y una limpieza rápida, lo que lo convierte en un aliado confiable en cocinas profesionales.

Características Destacadas:

- **Doble termostato integrado**, que permite seleccionar distintas opciones de tostado según el tipo de pan o la preferencia del cliente.
- **Diseño compacto**, ideal para cocinas con espacio limitado pero con alta demanda.
- **Sistema de salida ajustable**, que permite elegir entre salida de pan por la parte frontal o posterior según la disposición del espacio.
- **Rejilla abatible de carga**, que facilita el ingreso continuo del pan sin interrupciones.
- **Bases desmontables**, que mejoran la manipulación y limpieza del equipo.
- **Fácil operación**, pensado para uso continuo sin complicaciones técnicas.

Especificaciones Técnicas Tostador de Pan Continuo VCTP-300:

- **Modelo:** VCTP-300
- **Dimensiones:** 418 x 368 x 387 mm
- **Potencia:** 2,24 kW
- **Amperaje:** 10,2 A
- **Alimentación:** 220V / 50Hz
- **Peso neto:** 16 kg
- **Peso bruto:** 18 kg

Usos Sugeridos:

Ideal para restaurantes, hoteles, servicios de catering y panaderías que necesiten mantener una línea de producción continua de tostadas, sándwiches o panes base para preparaciones calientes o frías.

Tips de Mantenimiento Tostador de Pan Continuo VCTP-300:

- Limpia las **rejillas y bandejas desmontables** al finalizar la jornada para evitar acumulación de residuos.
- Revisa periódicamente los **termostatos** para garantizar un tostado uniforme y eficiente.
- Utiliza un paño húmedo y productos no abrasivos para limpiar la superficie externa de acero inoxidable.
- Evita obstrucciones en las salidas de pan para asegurar un flujo continuo.

Tostador de Pan Continuo VCTP-300 de acero inoxidable, ideal para hoteles y cafeterías.

Tosta hasta 350 rebanadas por hora.

Doble termostato, salida frontal o trasera, fácil limpieza y operación. Compacto y eficiente para alto tráfico.

Especificaciones

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

Galería de imágenes



