

LANÇAMENTO

TORRADEIRA DE ESTEIRA COMPACTA

Tostagem contínua, rápida e padronizada para operações profissionais.

- ✓ **Tostagem contínua**
O sistema de esteira permite alimentar o equipamento de forma constante, otimizando o fluxo da operação.
- ✓ **Controle de velocidade**
Permite ajustar o tempo de passagem do pão pela esteira, controlando o nível de tostagem desejado.
- ✓ **Múltiplos modos de operação**
Conta com modos de aquecimento superior e inferior, somente superior, somente inferior e desligado.
- ✓ **Estrutura em aço inox**
Mais resistência, durabilidade e facilidade de limpeza para o uso profissional.
- ✓ **Bandeja coletora removível**
Facilita a remoção de migalhas e torna a limpeza mais prática no dia a dia.
- ✓ **Saída frontal ou traseira**
Permite adaptar o fluxo de saída do pão de acordo com o layout da cozinha ou bancada.



VÍDEO PRODUTO

Escaneie o QR CODE para assistir o vídeo completo do produto



Nos reservamos o direito de alterar as especificações e imagens dos produtos sem aviso prévio.



Aplicações recomendadas:

Padarias
Cafeterias
Hotéis
Buffets
Restaurantes
Hamburguerias
Lanchonetes
Serviços de café da manhã
Operações com alto fluxo de pães

TR.3.132 220V

150 fatias por hora

1.340W / 1,34kW/h

C L A
418 x 288 x 387 mm

Peso líquido Bruto
11,4 kg 12,2 kg

Modos de operação

Pães

Aquecimento superior e inferior simultâneo para tostagem dos dois lados.

Base

Aquecimento superior, ideal para finalização de pães de hambúrguer e produtos que exigem calor direcionado.

Espera

Aquecimento inferior, indicado para manter o equipamento em operação reduzida.

Desligado

Interrompe o funcionamento do sistema de aquecimento.

Aquecimento superior e inferior

As resistências superiores e inferiores garantem tostagem mais uniforme nos dois lados do pão.

