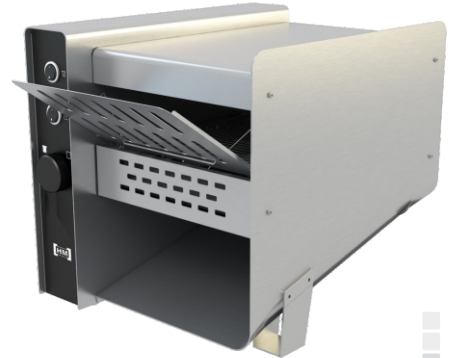


TOSTADORA DE PAN CONTINUA



CARACTERÍSTICAS:

- Equipo producido en acero inoxidable 430 y chapa DD con tratamiento epoxi de alta temperatura
- Malla tipo bañadora de acero inoxidable 304
- Capacidad de tostado continuo 120 panes tipo Lactal / hora
- Selector de temperatura, comandado electrónicamente
- Selector de resistencias (on/off), comandado electrónicamente
- Posee dos regatones plástico de alta durabilidad para proporcionar un mejor apoyo
- Led testigo de encendido y selector de temperatura
- Opcional de salida del Pan Tostado (por delante o por detrás)
- Bandeja extraíble para residuos del pan
- Bandeja a apoyo de Pan a Tostar rebatible
- Funcionamiento silencioso



Debido a las continuas mejoras en los equipos, el diseño y las especificaciones están sujetas a cambios sin previos aviso.



Tostadora de Pan Continua



Especificaciones	Unidades	
Capacidad	Tostada	120 / hora
Profundidad interna de uso	mm	300
Ancho interno de uso	mm	270
Motor	Volts/Hz	220/240-50/60
Potencia motor	Watt	70
Peso bruto	kg.	27
Ancho	mm	382
Altura	mm	390
Profundidad	mm	447
Salida de Pan Tostado	2	Frontal / Posterior
Control de Resistencia	2 interruptores	Resistencia Superior / Inferior
Control de temperatura	Manual	Bajo - Medio - Maximo
Forzador de aire	1	Turbina tangencial de aluminio
Cable conexión a la red eléctrica	Característica	3 x 2,5 mm / ficha de 20 Amperes
Resistencia Superior	Kw	1.2
Resistencia Inferior	Kw	0.9
Camara de cocción	Material	Acero Inoxidable AISI 430 esmerilado
Gabinete externo	Material	Acero Inox AISI 430 esmerilado / Chapa DD Epoxi
Vidrios	Material	Templado / serigrafado

ventas@marva.com.ar | www.marva.com.ar

HECHO EN ARGENTINA



Administración y ventas: Avda. Independencia 4359
(C1226AAI) Ciudad de Buenos Aires, Argentina.

Tel. (011) 4983 6099/9971 | Fax: (011) 4982 6264

Fábrica: Calle 508 N° 3356 entre 28 y 29

(1903) J. Hernández, La Plata, Argentina | Telefax: (0221) 484 2853