TOASTER SIMPLE
Référence : 17762



RESUME

Le toaster simple est l'équipement idéal pour les bars, snacks, brasseries ou hôtels.

Celui-ci permet de proposer des toasts, croque-monsieur, quiches et paninis parfaitement dorés sans encombrer l'espace comptoir.

Conçu pour un usage intensif, il possède une structure robuste en acier et mesure 440 x 245 x 290 mm (L x P x H).

Il assure une montée en température ultra-rapide grâce à ses tubes de chauffage à quartz.

Les points forts :

- Sécurisé
- Robuste
- Chauffage rapide
- Garanti 1 an



DESCRIPTION

Pourquoi choisir le toaster simple ?

Le toaster simple est l'équipement idéal pour rendre les aliments chauds, croustillants et fondants rapidement.

Celui-ci est robuste grâce à sa structure extérieure en acier inoxydable et stable puisqu'il dispose de pieds en caoutchouc

antidérapants.

Il est adapté pour des petits établissements de restauration, buvettes, snacks, brasseries ou food trucks.

Le système de chauffage se fait par tubes à quartz infrarouge, cette solution assure une montée en température instantanément. Cela permet de griller, gratiner ou réchauffer vos préparations sans aucun préchauffage.

De plus, une isolation thermique est présente sur 3 côtés. Cela permet de protéger l'utilisateur des risques de brûlure et de concentrer le rayonnement au centre pour réduire la consommation d'énergie.

Pour une hygiène optimale, l'appareil dispose d'un bac de récupération des miettes qui retient tous les résidus lors de la cuisson.

Pour l'allumer puis ajuster la cuisson selon vos besoins, des boutons de commande rotatifs sont positionnés à l'avant du toaster simple.

Ils permettent de réguler la température et d'activer une minuterie réglable allant jusqu'à 15 minutes, ce qui rend cet appareil très pratique lors des coups de feu pour éviter de surveiller constamment la cuisson.

Le toaster simple dispose d'une garantie de 12 mois.

Pour une plus grande capacité, optez pour notre modèle de toaster professionnel à deux niveaux.

Retrouvez notre gamme complète de toasters pour les professionnels.

Nous proposons également des fours à pizza pour professionnels, du matériel pour glacier, du matériel professionnel de boucherie ainsi que du matériel de

boulangerie.

Comment installer et entretenir le toaster simple professionnel ?

Notre toaster simple professionnel est facile à installer, il vous suffit de poser l'appareil sur un plan de travail stable et de le brancher directement sur une prise de courant standard de 230 V.

Son entretien est simple puisqu'il dispose d'un bac de récupération des miettes qui retient tous les résidus lors de la cuisson. Il vous suffit de faire coulisser le tiroir pour le vider en fin de service.

Pour nettoyer la structure en inox, vous pouvez utiliser une éponge humide une fois le toaster totalement froid.

Il est important de ne pas utiliser d'eau directement à l'intérieur ou en projection pour ne pas endommager les tubes à quartz.

Découvrez tous nos équipements pour restaurants, dont nos meubles pour cuisine professionnelle.

Le toaster simple professionnel peut être utilisé lors d'événements, notamment sur nos buvettes barnum et nos chalets en bois pliable.

Caractéristiques du toaster simple

Dimensions (L x P x H) : 440 x 245 x 290 mm

Puissance : 1,7 kW / 230 V 50 Hz

Sécurité : isolation 3 côtés et pieds en caoutchouc antidérapants

Poids : 8 kg

Garantie : 12 mois