Tostadores de contacto verticales

Caramelice rápidamente los panes para una mejor textura de su hamburguesa o sándwich. Los tostadores verticales de contacto caramelizan la parte interior de los panes consiguiendo que las salsas y aceites de las hamburguesas no mojen ni traspasen el pan y los jugos de la hamburguesa se mantengan firmes y deliciosos. A la vez, el pan es servido caliente dando una textura más agradable a la hamburguesa.

El tostador vertical de contacto está diseñado para **ahorrar tiempo al operario.**

El funcionamiento es muy sencillo. El pan se coloca en la parte superior del equipo y sale por la parte inferior listo para servir.

La limpieza y mantenimiento que requiere el tostador es mínima. Fabricado en acero inoxidable para la durabilidad del equipo

ACCESORIOS TOSTADOR

Complete su tostador con el untador de mantequilla y el alimentador de panes para una mayor producción.

VCT 2000 boca ancha	240V/3,6 Kw	10 seg.	540x687x616 mm.	29 mm corona/ 25 mm base
VCT 1000	240V/3,4 Kw	10 seg.	540x387x616 mm.	22 mm base y corona
VCT 25	240V/3,4 Kw	25 seg.	540x387x591 mm.	22 mm base y corona
VCTM2	230V/2,1 Kw	variable	356x268x648 mm.	29 mm corona/ 25 mm base