

Tostador de pan continuo HET-300 ECOBECK

SKU: TOST-ECO-HET300 | Categorías: Tostadores de pan, Línea calor



Descripción

El **Tostador de Pan Continuo HET-300** ha sido desarrollado para ofrecer un alto rendimiento en la producción de tostadas, sin sacrificar espacio ni facilidad de uso.

Diseñado con **terminaciones en acero inoxidable**, este equipo destaca por su durabilidad, resistencia al uso intensivo y fácil mantenimiento, cualidades indispensables en ambientes gastronómicos profesionales.

Gracias a su sistema de funcionamiento continuo y su **doble termostato**, permite adaptar el nivel de tostado según las necesidades del servicio, brindando mayor versatilidad en la preparación.

Además, su diseño compacto lo convierte en una excelente solución para cocinas con espacio limitado, pero que requieren alta capacidad de producción.

Especificaciones técnicas destacadas - Tostador de Pan Continuo HET-300:

- **Modelo:** HET-300
- **Producción estimada:** 300-350 rebanadas por hora
- **Dimensiones:** 418 mm (ancho) x 368 mm (fondo) x 387 mm (alto)
- **Potencia:** 1940 W
- **Voltaje:** 220 V / 50 Hz
- **Peso aproximado:** 27 kg
- **Material:** Acero inoxidable
- **Control de tostado:** Doble termostato para distintos niveles de dorado
- **Versiones disponibles:** 4 (configuraciones opcionales según necesidad)

Atributos clave Tostador de Pan Continuo HET-300:

- **Alta capacidad de producción**, ideal para servicios de desayuno, cafeterías o buffets con flujo constante de clientes.
- **Doble termostato ajustable**, que permite controlar con precisión el nivel de tostado deseado.
- **Diseño compacto**, lo que lo hace perfecto para espacios de trabajo reducidos sin perder eficiencia.
- **Construcción en acero inoxidable**, resistente al calor y fácil de limpiar, garantizando higiene y durabilidad.
- **Fácil operación**, con controles simples e intuitivos para un uso eficiente por parte del personal.

Usos sugeridos:

Este tostador es ideal para **hoteles, restaurantes, panaderías, casinos, servicios de catering, cafeterías y otros locales de alto tránsito**, donde se requiera mantener una producción continua de pan tostado sin interrupciones.

También es una excelente alternativa para autoservicios o estaciones de desayuno tipo buffet.

Tips de mantenimiento - Tostador de Pan Continuo HET-300:

- **Limpia diariamente las bandejas recolectoras de migas**, evitando acumulación que pueda afectar el rendimiento o generar humo.
- **No utilices objetos punzantes o abrasivos** para retirar pan atascado, ya que podrías dañar el sistema interno.
- **Revisa periódicamente el estado del cableado y enchufe**, asegurando que no haya sobrecalentamientos o conexiones flojas.
- **Mantén las resistencias libres de residuos**, utilizando un cepillo de cerdas suaves cuando el equipo esté completamente frío.
- **Evita cubrir las salidas de ventilación**, permitiendo así una disipación correcta del calor.

En resumen, este **Tostador** ofrece una combinación ideal de **potencia, capacidad y control térmico**, todo en un formato compacto que se adapta a cocinas exigentes con poco espacio.

Su estructura resistente, facilidad de uso y alta productividad lo convierten en una inversión clave para cualquier operación gastronómica que requiera velocidad y consistencia en el servicio de pan tostado.

Tostador de pan continuo modelo HET-300, ideal para alto flujo.

Produce 300-350 rebanadas por hora.

Perfecto para hoteles, cafeterías y servicios de desayuno.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	ECOBECK
Dimensiones	60 x 50 x 50 cm
Peso	25 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 12:17