

А лматы (7273)495-231	И ваново (4932)77-34-06	М агнитогорск (3519)55-03-13	Р остов-на-Дону (863)308-18-15	Т ольятти (8482)63-91-07
А нгарск (3955)60-70-56	И жевск (3412)26-03-58	М осква (495)268-04-70	Р язань (4912)46-61-64	Т омск (3822)98-41-53
А рхангельск (8182)63-90-72	И ркутск (395)279-98-46	М урманск (8152)59-64-93	С амара (846)206-03-16	Т ула (4872)33-79-87
А страхань (8512)99-46-04	К азань (843)206-01-48	Н абережные Челны (8552)20-53-41	С анкт-Петербург (812)309-46-40	Т юмень (3452)66-21-18
Б арнаул (3852)73-04-60	К алининград (4012)72-03-81	Н ижний Новгород (831)429-08-12	С аратов (845)249-38-78	У льяновск (8422)24-23-59
Б елгород (4722)40-23-64	К алуга (4842)92-23-67	Н овокузнецк (3843)20-46-81	С евастополь (8692)22-31-93	У лан-Удэ (3012)59-97-51
Б лаговещенск (4162)22-76-07	К емерово (3842)65-04-62	Н оябрьск (3496)41-32-12	С аранск (8342)22-96-24	У фа (347)229-48-12
Б рянск (4832)59-03-52	К иров (8332)68-02-04	Н овосибирск (383)227-86-73	С имферополь (3652)67-13-56	Х абаровск (4212)92-98-04
В ладивосток (423)249-28-31	К оломна (4966)23-41-49	О мск (3812)21-46-40	С моленск (4812)29-41-54	Ч ебоксары (8352)28-53-07
В ладикавказ (8672)28-90-48	К острома (4942)77-07-48	О рел (4862)44-53-42	С очи (862)225-72-31	Ч елябинск (351)202-03-61
В ладимир (4922)49-43-18	К раснодар (861)203-40-90	О ренбург (3532)37-68-04	С таврополь (8652)20-65-13	Ч ереповец (8202)49-02-64
В олгоград (844)278-03-48	К расноярск (391)204-63-61	П енза (8412)22-31-16	С ургут (3462)77-98-35	Ч ита (3022)38-34-83
В ологда (8172)26-41-59	К урск (4712)77-13-04	П етрозаводск (8142)55-98-37	С ыктывкар (8212)25-95-17	Я кутск (4112)23-90-97
В оронеж (473)204-51-73	К урган (3522)50-90-47	П сков (8112)59-10-37	Т амбов (4752)50-40-97	Я рославль (4852)69-52-93
Е катеринбург (343)384-55-89	Л ипецк (4742)52-20-81	П ермь (342)205-81-47	Т верь (4822)63-31-35	

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://tecnoinox.nt-rt.ru> || txo@nt-rt.ru

Тостеры Tecnoinox



Профессиональные тостеры изготовлены из нержавеющей стали и идеально подходят для запекания, поджаривания и приготовления тостов, бутербродов, мини-пицц, выпечки, а также мяса, рыбы и овощей.

Тостер будет незаменимым приобретением для отелей, баров-бистро, фудкортов, круизных лайнеров и кафетериев. Компактные и практичные — они легко адаптируются под ваши потребности, обеспечивая при этом высокую скорость обслуживания клиентов.

Тостеры Tecnoinox обладают рядом конкурентных преимуществ:

- Достижение температурного режима за 90 секунд.
- Инфракрасный нагрев с помощью тэнов, расположенных над и под решеткой.
- Все модели можно ставить на стол или крепить к стене при помощи специальных кронштейнов, которые заказываются дополнительно.

Модель	Габариты, мм	Размеры рабочей поверхности, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Описание
Тостер TECNOINOX TS2/0 060030	670x340x270	540x300	220	3	Решетки из хромированной стали устанавливаются на двух уровнях; съемный лоток из нержавеющей стали для сбора жира; таймер с регулировкой от 1 до 15 минут или для постоянной работы; верхние и нижние тэны с независимым управлением.
Тостер TECNOINOX TSP/0 060090	670x340x360	540x300	220	4	
Тостер TECNOINOX TS2/2 060230	670x340x270	540x300	380	3	