



Toaster à Buns Vertical Antunes VCT25 :

L'Excellence du Toasting pour les Professionnels

Optimisez votre service et sublmez la qualité de vos burgers avec le **Toaster à Buns Vertical Antunes VCT25**. Conçu pour les établissements à forte affluence (restaurants rapides, chaînes de restauration, food trucks), cet équipement professionnel garantit des buns parfaitement toastés en un temps record, pour des sandwiches toujours fermes et savoureux.

Caractéristiques Techniques : Rapidité et Précision

- **Temps de Passage** : Seulement 25 secondes. Le **VCT25** assure un toastage continu et rapide, idéal pour les heures de pointe.
- **Capacité de Production** : Toastage simultané des talons (heels) et des couronnes (crowns) des buns grâce à sa plaque double face. (Jusqu'à 1400 buns de 10 cm/heure).
- **Contrôle de la Température** : Thermostat à cadran facile à ajuster pour une qualité de toastage personnalisée selon vos recettes et types de pains.
- **Réglage de l'Épaisseur** : Possibilité d'ajuster la compression pour s'adapter à des buns de différentes épaisseurs (de 12,7 mm à 22,2 mm).
- **Conception** : Fabrication robuste en acier inoxydable pour une durabilité et une hygiène maximales.
- **Dimensions** : 540 mm (L) x 387 mm (P) x 591 mm (H). Son design vertical et compact lui permet de s'intégrer aisément sur n'importe quel plan de travail.
- **Puissance** : Puissance de 2600 à 3460 watts (selon le voltage). (Modèle 208-240 V).
- **Poids** : 34 à 40 kg.

Avantages Clés : Un Pain Parfait, un Burger Inoubliable 🍔

- **Goût et Texture Supérieurs** : Le toastage de contact vertical crée une surface légèrement croustillante qui empêche le pain d'absorber les jus des ingrédients, garantissant ainsi un sandwich qui reste ferme et délicieux de la première à la dernière bouchée.
- **Productivité Accrue** : Le convoyeur à mouvement continu et le temps de toastage ultra-rapide permettent de servir les clients sans attente.
- **Uniformité** : Chaque bun est toasté à la perfection, offrant une consistance de produit qui renforce la qualité de votre marque.
- **Facilité d'Utilisation et d'Entretien** : Son design intuitif le rend facile à utiliser, et sa construction en acier inoxydable facilite son nettoyage.
- **Design Gain de Place** : Son format vertical permet d'optimiser l'espace sur votre comptoir de cuisine.

FAQ - Foire aux Questions sur le Toaster à Buns Antunes VCT25 🤖

Quels types de buns le VCT25 peut-il toaster ? Le **VCT25** est idéal pour une large gamme de buns et de pains de burger. Le réglage de la compression vous permet d'ajuster l'appareil pour des buns de différentes épaisseurs.

Le toastage empêche-t-il vraiment le pain de devenir mou ? Oui, le toastage de contact crée une fine barrière dorée sur la surface coupée du pain. Cette barrière empêche les jus et les sauces de pénétrer, maintenant ainsi le bun ferme et la texture du sandwich intacte.

Le VCT25 est-il facile à nettoyer ? Absolument. Sa construction en acier inoxydable et les feuilles antiadhésives facilitent grandement le nettoyage quotidien. Les miettes tombent dans un bac de récupération amovible pour un entretien simple.

Combien de temps faut-il pour que le VCT25 soit prêt à l'emploi ? Le temps de préchauffage est relativement court, et une fois chaud, le convoyeur en continu permet de toaster des buns instantanément, sans interruption.

Existe-t-il des accessoires pour ce toaster ? Oui, des accessoires optionnels tels qu'un distributeur de buns (bun feeder) et une roue à beurre (butter wheel) sont disponibles pour optimiser votre flux de travail et la qualité de vos préparations.