



Какой конвейерный тостер выбрать?

Одной из основных единиц оборудования для бургерной является тостер. Какой именно выбрать и в чем разница между ними в нашей таблице-сравнении ниже.



VS



**КОНВЕЙЕРНЫЙ
ТОСТЕР**

около
15 000
рублей

**ВЕРТИКАЛЬНЫЙ
КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР**

около
100 000
рублей

Самым показательным примером можно считать фотографии булочек, карамелизированных на этих тостерах



Бюджетная цена
Неравномерная карамелизация
Нет «хрусткости»
Впитывание соуса
Почти сразу после приготовления пересыхает

- Цена выше
- Ровная карамелизация
- Хрустящая корочка
- Соус не впитывается
- Можно хранить после приготовления

ДЕЛОВАЯ РУСЬ®
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

125319 Россия, Москва, ул. Черняховского, 5, корп. 1
Телефон: (495) 956 4000, факс (495) 956 3776
Звонок бесплатный: **8 800 200 4000**
www.trapeza.ru

ФИЛИАЛЫ:

Воронеж • Екатеринбург • Иркутск • Казань • Калининград • Киров
Краснодар • Красноярск • Нижний Новгород • Новосибирск • Омск
Ростов-на-Дону • Самара • Санкт-Петербург • Уфа • Хабаровск
Челябинск • Минск • Киев • Алматы • Астана • Бишкек