



PROJECT CENTER



TOSTAPANE PRJ ROTEIO / PRJ TITANO

I tostapane rotanti per eccellenza

CHI SIAMO



Azienda leader da oltre 30 anni nel settore degli impianti per la ristorazione collettiva e della refrigerazione industriale.

Project Center si occupa di fornire soluzioni, progettazione, vendita e assistenza tecnica. Project Center, matura grande esperienza nell'ambito degli impianti per la ristorazione, vanta un personale altamente qualificato, la **certificazione ISO 9001** e la consulenza di un reparto IT interno.

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



PRJ

PRJ ROTEO e PRJ TITANO

I tostapane rotanti per eccellenza

Tostare il pane a ciclo continuo non è mai stato così efficace

I tostapane Project Center hanno delle caratteristiche tecniche e pratiche che li rendono unici nel loro genere. Pensati per soddisfare le esigenze di grandi cucine e attività ristorative.

Ideale per alberghi, ristoranti, fast-food, cucine professionali.

MATERIALI DUREVOLI

Acciai di qualità superiore per i nostri tostapane.

Elevata resistenza alla corrosione, di facile pulitura e con un ottimo coefficiente igienico. Grazie a queste capacità strutturali e di resistenza, i nostri materiali sono particolarmente apprezzati nell'industria alimentare.

TOSTAPANE PRJ ROTE0

Macchina per tostare fette di pane a ciclo continuo. Struttura in acciaio inox – nastro trasportatore in acciaio inox - camera di cottura rivestita in materiale isolante - regolazione velocità scorrimento tappeto di cottura - funzionamento mediante resistenze inferiori e superiori regolabili separatamente - ventola per la dissipazione del calore.

Il tostapane PRJ Roteo può facilmente tostare fino a 900 fette/ora



TEMPERATURE DIFFERENZIATE

Possibilità di regolare in maniera autonoma le temperature della resistenza superiore ed inferiore del tostapane. Grazie a questa caratteristica, è possibile cuocere, tostare o scaldare il pane nel miglior modo possibile e di adattarsi a qualsiasi tipo di pane



TOSTAPANE PRJ TITANO

PER GRANDI PRODUZIONI

Il tostapane PRJ Titano possiede una grande capacità produttiva, il PRJ Titano ha il grande vantaggio di poter essere sovrapposto e quindi assemblato ad una o più unità di cottura. Questo garantisce la possibilità di aumentare la capacità produttiva e di soddisfare quindi anche le realtà ristorative più esigenti. Il tostapane PRJ Titano può facilmente tostare fino a **1200 fette/ora**.

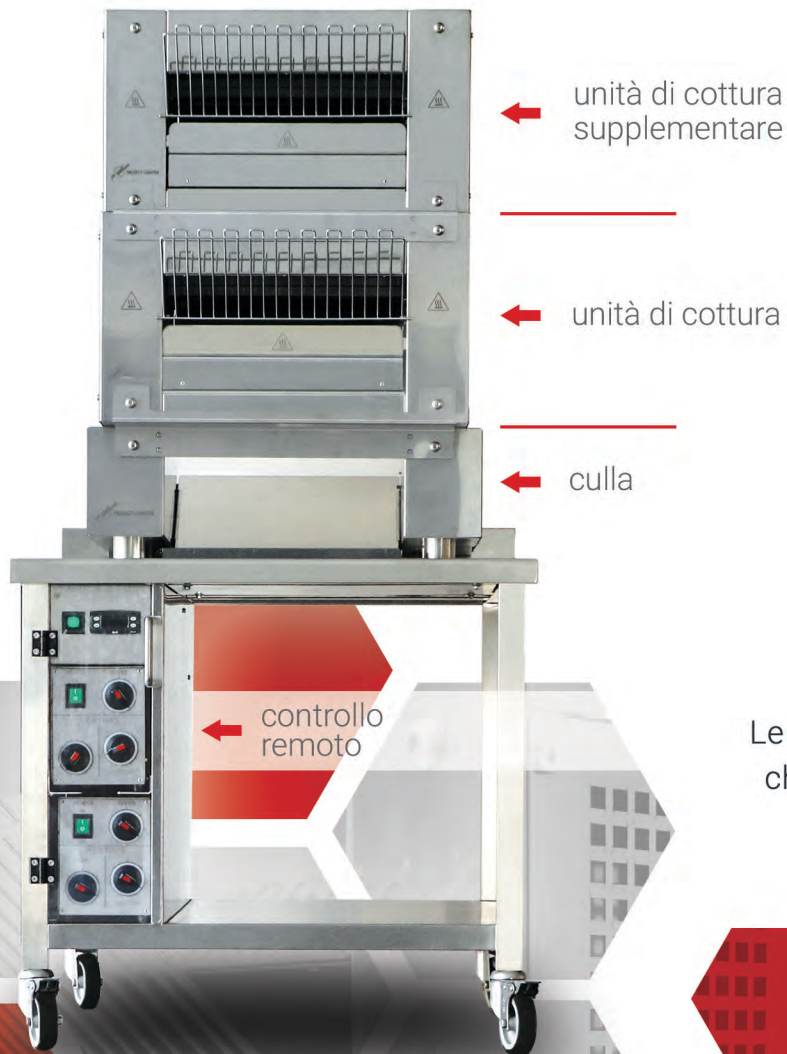
PENSATO IN GRANDE PER GRANDI CUCINE

Le unità di cottura inoltre possono essere gestite autonomamente, sia per velocità che per temperatura, questo permette di tostare contemporaneamente e in modo ideale diversi tipi di pane. **Grande produzione in minor tempo.**

CONTROLLO REMOTO

Altro grande vantaggio del tostapane PRJ Titano è la possibilità di poter installare il controllo remoto in un apposito vano al di sotto del piano su cui poggia il tostapane. Questo preserva la vita dell'apparecchio poiché posto lontano da sporcizia, grasso, olio, polvere ed alte temperature.

Il piano d'appoggio inox, studiato appositamente per i nostri tostapane, può essere dotato di un'unità riscaldante, utile per mantenere la temperatura del pane durante la sua preparazione.





Il tostapane PRJ TITANO è formato da tre elementi principali:

- tostapane - **PRJ CEO**
- culla - **PRJ CRONO**
- Controllo remoto - **PRJ CRIO**

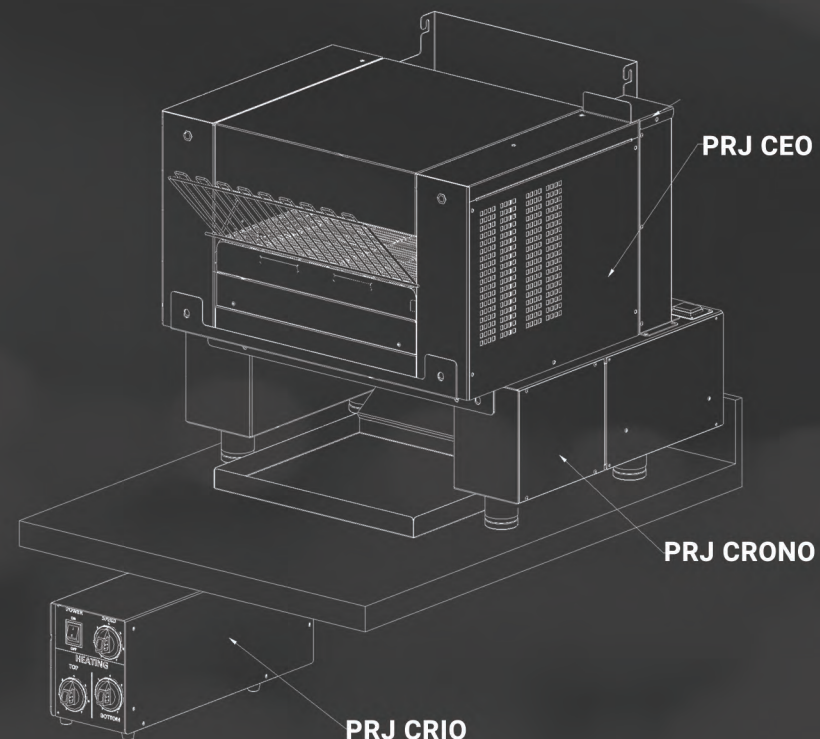
Scheda tecnica

codice	PRJ CEO	PRJ CRONO	PRJ CRIO
	tostapane	culla	controllo remoto
Potenza kw	2,0	0,05	0,05
Peso netto kg	25,5	15	5,1
Dimensioni LxPxH cm	59 x 52 x 54	61 x 52 x 23	15 x 47 x 20

- Piedini regolabili in altezza
- Acciaio inox AISI 304
- Velocità regolabile
- Controllo remoto installabile sotto il piano di lavoro
- Temperature superiore e inferiore regolabili autonomamente
- Vassoio di raccolta pane in acciaio
- Cassetto raccogli briciole estraibile
- Dimensione fetta di pane fino a 14x14 cm
- Preriscaldamento rapido di soli 10 minuti
- Silenzioso

I Tostapane PRJ Roteo e PRJ Titano sono conformi ai più alti standard di qualità:

- 2006/42/CE
- 2014/35/EU (LVD)
- 2014/30/EU (EMC)
- 1935/2004 (FOOD CONTACT)
- DM 21/03/1973
- 2011/65/EU (RoHS)
- EN 60335-1:2012 + A11:2014
- EN 60335-2-48:2003 + A1:2008 + A11:2012
- EN 62233:2008
- EN 55014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011
- EN 55014-2:2015
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013



ACCESSORI

TAVOLO INOX

- Alloggiamento per controllo remoto (fino a 2 unità);
- Foro passacavi con barriera anti sgocciolamento.

Personalizzazione

- Piano di lavoro con unità riscaldante (resistenza)
- Sceltra tra ruote o piedini



TAVOLO FRIGO

- Alloggiamento per controllo remoto (fino a 2 unità);
- Foro passacavi con barriera anti sgocciolamento.


Personalizzazione

- Piano di lavoro con unità riscaldante (resistenza)
- Sceltra tra ruote o piedini
- Scomparti frigorifero con ante o con cassetti e con diverse dimensioni e combinazioni possibili.



CHIAMACI - (+39) 015 69 16 99

RESTA IN CONTATTO CON NOI:

 (+39) 015 69 16 99
(+39) 015 69 17 99

 email:
commerciale@project-center.it

 Via Camillo Cavour 106,
Gaglianico (Biella)

Cod. Fiscale e Partita IVA:
02582390023

