



Tostadora industrial doble para bar Romagsa modelo Doble. Dos niveles de trabajo, gratinador y temporizador.
Ideal para buffets, cafeterías y bares con alto ritmo de desayunos.

Catálogo de tostadoras industriales para hostelería

La **tostadora doble Romagsa** está pensada para negocios que necesitan **agilidad, volumen y calidad de tostado**. Su sistema de **doble altura útil** y sus **tubos de cuarzo refractarios** permiten trabajar simultáneamente con distintas raciones o rebanadas, optimizando tiempo y resultados.

Fabricada en **acero inoxidable**, con **temporizador regulable, gratinador superior** y **bandeja recoge migas**, esta máquina se convierte en una pieza esencial en cafeterías, hoteles, buffets o bares donde cada minuto cuenta en la barra.

Características técnicas de la tostadora Romagsa Doble

- Dimensiones: 450 x 265 x 435 mm

-
- Potencia: 2.750 W
 - Voltaje: 230 V monofásico
 - Altura útil: 70 / 70 mm (dos niveles)
 - Tubos de cuarzo refractarios
 - Temporizador ajustable
 - Bandeja recoge migas
 - Interruptor para gratinador superior
 - Cuerpo en acero inoxidable

¿Buscas una tostadora con dos pisos para agilizar tu servicio?

La **Romagsa Doble** permite duplicar tu capacidad de tostado en el mismo espacio que una unidad estándar. Perfecta para momentos de máxima rotación, desayunos de hotel o locales con mucha demanda desde primera hora.

Romagsa Doble: productividad por partida doble

Gracias a sus dos alturas útiles, puedes **tostar el doble en menos tiempo**. Su calor por cuarzo garantiza un tostado uniforme, mientras que su temporizador y el interruptor para gratinado aportan control total sobre el proceso. Todo, sin sacrificar espacio ni limpieza.

Si tienes un local pequeño o con menor rotación de clientes, la **versión Simple puede ser suficiente**. Pero si tu barra va a tope por las mañanas, la **Doble es la elección acertada**: más productividad, misma calidad.

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **el desayuno es una guerra de tiempos** y esta máquina te da ventaja. En EquipoH la recomendamos a clientes que trabajan en hoteles, cafeterías o buffets donde el volumen de tostadas es real, y el ritmo apremia.

Sobre ROMAGSA

Romagsa diseña máquinas pensadas para el día a día del sector HORECA. Resistentes, funcionales y fáciles de mantener. Sus tostadoras son habituales en negocios que saben lo que necesitan. En **Equipo H**, confiamos plenamente en su durabilidad.

¿No sabes si elegir la versión Simple o Doble?

Escríbenos. En **Equipo H** no te vendemos lo más caro, **te recomendamos lo más lógico para tu volumen real.**

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 455x265x404