

TOSTADORES Y HORNOS CON CORREA TRANSPORTADORA

VOLLRATH®



Explore los

TOSTADORES Y HORNOS CON CORREA TRANSPORTADORA

UN BRINDIS AL TOSTADO.

Saludamos a una nueva colección de tostadores y hornos con correa transportadora de Vollrath. Como expertos en la cocina y calificados como el principal proveedor de restaurantes, traemos a la mesa una línea aún más completa de soluciones profesionales. Desde tostadas y rosquillas "bagels" hasta pizza y sándwiches tostados, descubra por qué el mundo de los restaurantes tiene aún más motivos para celebrar.

VISITE VOLLRATH.COM/TOAST

HORNOS PARA PIZZA CON CORREA TRANSPORTADORA

Proporcionan resultados precisos y repetibles para hornear masa fresca y pizzas precocidas, panes planos, calzones y pan de ajo o queso. Ofrecen flexibilidad y comodidad para las operaciones que ofrecen pizza, además de otros platos.



TOSTADOR DE CONTACTO

Ahorra espacio en el mesón tostando grandes volúmenes de bollos en forma rápida y uniforme. La placa de dos lados brinda un tostado perfecto que ayuda a evitar que los bollos se humedezcan, lo cual hace que esta unidad sea ideal para cadenas de hamburguesas.

(No se muestra la imagen)

TOSTADORES CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada y los calentadores de cuarzo energéticamente eficientes brindan un tostado uniforme y rápido. La línea completa incluye unidades para una amplia variedad de aplicaciones. Elija un tostador que satisfaga sus necesidades de tostadas estándar, así como bollos, rosquillas y otros panes especiales.

DERRETIDORES DE QUESO/ HORNOS DE ACABADO

Ideales para derretir queso por encima de diversos alimentos, así como para darle el toque final de cocción a los platos principales.

HORNOS PARA SÁNDWICHES CON CORREA TRANSPORTADORA

Proporcionan pan tostado de manera uniforme mientras derretir el queso y calientan la carne. Se ofrecen unidades para aplicaciones de bajo o alto volumen, como sandwicherías.



Selección de un TOSTADOR

MODELO	TIPO DE PRODUCTO		TIPO DE ALIMENTO				ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	OPCIÓN DE UN SOLO LADO TOSTADO
	TOSTADOR CON CORREA TRANSPORTADORA	TOSTADOR DE CONTACTO	PANES ESTÁNDAR	PANES ESPECIALES	BOLLOS	ROSCI- LLAS		
JT1	✓	—	✓	—	—	—	1 1/2" (3,8)	—
JT1H	✓	—	✓	✓	✓	✓	2 1/2" (6,4)	—
JT1B	✓	—	✓	—	✓	✓	1 1/2" (3,8)	✓
JT1BH	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	✓
JT2	✓	—	✓	—	—	—	1 1/2" (3,8)	—
JT2H	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	—
JT2B	✓	—	—	—	✓	✓	2 1/4" (5,7)	✓
JT3	✓	—	✓	—	—	—	1 1/2" (3,8)	—
JT3H	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	—
JT3BH	✓	—	✓	✓	✓	✓	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	✓
JT2000	✓	—	✓	—	✓	✓	1 3/4" (4,5)	✓
JT4	✓	—	✓	✓	✓	✓	Cámara superior 1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable; cámara inferior 1 1/2" (3,8)	—
CBT15	—	✓	—	—	✓	—	1/2" – 1" (1,3 – 2,5) ajustable	—

1 1/2" (3,8 cm) ideal para pan estándar



JT1



JT2H



JT2B

VOLTAJE				RENDIMIENTO (REBANADAS O MITADES DE BOLLO/HORA)	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
120	208	220	240		
CT2-120350	—	—	—	Hasta 350	Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales
CT2H-120250	—	—	—	Hasta 250	Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales
CT2B-120500	—	—	—	Hasta 500	Aplicaciones de autoservicio y de volumen mediano
CT2BH-120400	—	—	—	Hasta 400	Aplicaciones de autoservicio y de volumen mediano
CT4-120450	CT4-208800	CT4-220800	CT4-240800	Hasta 450 – 800	Aplicaciones de volumen mediano
CT4H-120300	CT4H-208550	CT4H-220550	CT4H-240550	Hasta 300 – 550	Aplicaciones de volumen mediano
—	CT4B-2081200	—	CT4B-2401200	Hasta 1,200	Aplicaciones de alto volumen por un solo lado
—	CT4-2081000	CT4-2201000	CT4-2401000	Hasta 1,000	Aplicaciones de alto volumen
—	CT4H-208950	CT4H-220950	CT4H-240950	Hasta 950	Aplicaciones de alto volumen
—	CT4BH-2081400	CT4BH-2201400	CT4BH-2401400	Hasta 1,400	Aplicaciones de alto volumen
—	CT4-2082000	CT4-2202000	CT4-2402000	Hasta 2,000	Aplicaciones de alto volumen
—	CT4-208DUAL	CT4-220DUAL	CT4-240DUAL	Hasta 1,400 combinadas	Aplicaciones de volumen mediano que necesitan tostar diferentes productos simultáneamente
—	VCT4-208	—	VCT4-240	—	Aplicaciones de alto volumen que tuestan exclusivamente bollos o panecillos



JT3



JT4



CBT15

Selección de un HORNO

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE ALIMENTO							
	SÁNDWICHES	PIZZAS	PANES	CALZONES	PLATOS PRINCIPALES			
MODELO	HORNO PARA SÁNDWICHES CON CORREA TRANSPORTADORA	HORNO PARA PIZZA CON CORREA TRANSPORTADORA	DERRETIDOR DE QUESO	MASA FRESCA	PRECOCIDAS	PLANOS	CALZONES	PLATOS PRINCIPALES POR ACABAR
JB2H	✓	—	—	✓	—	—	—	—
JB3H	✓	—	—	✓	—	—	—	✓
JSO14	✓	—	—	✓	—	—	—	✓
JPO14	—	✓	—	—	✓	✓	✓	—
JPO18	—	✓	—	—	✓	✓	✓	—
MGD18	—	✓	—	—	✓	✓	✓	—
JW1	—	—	✓	—	—	—	—	✓
JW2	—	—	✓	—	—	—	—	✓
JW30	—	—	✓	—	—	—	—	✓
JW30PA*	—	—	✓	—	—	—	—	✓

*PA = Activado por placa



JB3H



JSO14

		VOLTAJE				ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)		120	208	220	240		
1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	SO2-12010.5	SO2-20810.5	SO2-22010.5	SO2-24010.5	10.5" (26,7)	Operaciones con un volumen bajo de sándwiches tostados o que buscan agregarlos al menú	
1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	–	SO2-20814.5	SO2-22014.5	SO2-24014.5	14.5" (36,8)	Operaciones con un volumen bajo de sándwiches tostados o que buscan agregarlos al menú	
1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) ajustable	–	SO4-20814L-R SO4-20814R-L	SO4-22014L-R SO4-22014R-L	SO4-24014L-R SO4-24014R-L	14" (35,6)	Operaciones que regularmente producen altos volúmenes de sándwiches tostados	
1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) ajustable	–	PO4-20814L-R PO4-20814R-L	PO4-22014L-R PO4-22014R-L	PO4-24014L-R PO4-24014R-L	14" (35,6)	Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza o pan plano.	
1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) ajustable	–	PO4-20818L-R PO4-20818R-L	PO4-22018L-R PO4-22018R-L	PO4-24018L-R PO4-24018R-L	18" (45,7)	Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza o pan plano.	
1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2) ajustable	–	PO6-20818	PO6-22018	PO6-24018	18" (45,7)	Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza, pan plano o calzones.	
–	CM2-12020	–	–	–	13" (33)	Aplicaciones de volumen mediano y restaurantes pequeños	
–	CM2-12026	–	–	–	20 1/4" (51,4)	Aplicaciones de volumen mediano y restaurantes pequeños	
–	–	CM4-20835	–	CM4-24035	27 1/2" (69,9)	Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes	
–	–	CM4-20835PA	–	CM4-24035PA	27 1/2" (69,9)	Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes	



MGD18



JW30PA

Tostadores con correa transportadora

- El tostado por convección forzada promueve resultados uniformes y energéticamente eficientes
- La mayoría de los modelos tienen calentadores de cuarzo de reacción rápida altamente eficientes
- El modo de espera ahorra hasta un 75 por ciento de energía durante períodos lentos cuando la unidad no está en uso, pero permite volver rápidamente a la potencia máxima
- Control de velocidad variable para lograr el color deseado
- Sistema impulsor sin mantenimiento; cadena de transmisión de acero inoxidable que no requiere lubricación

 **USMADE**
OF US & GLOBAL MATERIALS



JT3

NÚM. ART.	TIPO DE ALIMENTO	ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	VOLTAJE	RENDIMIENTO	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
JT1					
CT2-120350	Panes estándar	1 1/2" (3,8)	120	Hasta 350 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales
JT1H					
CT2H-120250	Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas	2 1/2" (6,4)	120	Hasta 250 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de bajo volumen y autoservicio o al reemplazar tostadores tradicionales
JT1B					
CT2B-120500	Panes estándar, bollos y rosquillas	1 1/2" (3,8)	120	Hasta 500 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de autoservicio o de volumen mediano, opción de un solo lado tostado
JT1BH					
CT2BH-120400	Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	120	Hasta 400 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de autoservicio o de volumen mediano, opción de un solo lado tostado
JT2					
CT4-120450	Panes estándar	1 1/2" (3,8)	120	Hasta 450 – 800 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de volumen mediano
CT4-208800			208		
CT4-220800			220		
CT4-240800			240		
JT2H					
CT4H-120300	Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	120	Hasta 300 – 550 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de volumen mediano
CT4H-208550			208		
CT4H-220550			220		
CT4H-240550			240		
JT2B*					
CT4B-2081200*	Bollos y rosquillas	2 1/4" (5,7)	208	Hasta 1,200 mitades de rosquilla o bollo por hora	Aplicaciones de alto volumen, por un lado solamente
CT4B-2401200*			240		
JT3					
CT4-2081000	Panes estándar	1 1/2" (3,8)	208	Hasta 1,000 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de alto volumen
CT4-2201000			220		
CT4-2401000			240		
JT3H					
CT4H-208950	Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	208	Hasta 950 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de alto volumen
CT4H-220950			220		
CT4H-240950			240		
JT3BH					
CT4BH-2081400	Panes estándar, panes especiales Bollos y rosquillas	1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable	208	Hasta 1,400 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de alto volumen, opción de un solo lado tostado
CT4BH-2201400			220		
CT4BH-2401400			240		
JT2000					
CT4-2082000	Panes estándar, bollos y rosquillas	1 3/4" (4,5)	208	Hasta 2,000 rebanadas o mitades de bollo por hora	Aplicaciones de alto volumen, opción de un solo lado tostado
CT4-2202000			220		
CT4-2402000			240		
JT4					
CT4-208DUAL	Panes estándar, panes especiales, bollos y rosquillas	Cámara superior 1 1/2" – 3" (3,8 – 7,6) ajustable; cámara inferior 1/2" (3,8)	208	Hasta 1,400 rebanadas o mitades de bollo por hora combinadas	Aplicaciones de volumen mediano que necesitan tostar diferentes productos simultáneamente
CT4-220DUAL	220				
CT4-240DUAL	240				

*El modelo JT2B tiene elementos calefactores revestidos de metal altamente resistentes. Entre los panes especiales se incluyen productos como gofres, pita, magdalenas inglesas, tostadas tejanas, etc. 1 1/2" (3,8 CM) ideal para pan estándar

Hornos para pizza con correa transportadora

- El control de velocidad variable permite hacer ajustes en tiempo real
- Controles térmicos termostáticos superiores e inferiores para lograr los resultados deseados
- La convección forzada promueve resultados uniformes y energéticamente eficientes
- Calentadores de cuarzo de reacción rápida altamente eficientes
- Sistema impulsor sin mantenimiento; cadena de transmisión de acero inoxidable que no requiere lubricación
- Para las operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza fresca o precocida o panes planos. No aptos para hornear pizza congelada ni cocinar alimentos ni aderezos crudos.
- No aptos para pizzerías



NÚM. ART.	TIPO DE ALIMENTO	ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	VOLTAJE	ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
MGD18					
PO6-20818	Masa fresca, pizzas	1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2)	208		Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza, pan plano o calzones
PO6-222018	precocidas, panes		220	18" (45,7)	Digitalmente controladas.
PO6-24018	planos y calzones	ajustable	240		
JPO14					
PO4-20814L-R			208		
PO4-20814R-L					
PO4-222014L-R	Masa fresca, pizzas	1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2)	220	14" (35,6)	Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza o pan plano.
PO4-222014R-L	precocidas y panes				
PO4-24014L-R	planos	ajustable	240		
PO4-24014R-L					
JPO18					
PO4-20818L-R			208		
PO4-20818R-L					
PO4-222018L-R	Masa fresca, pizzas	1 1/2" – 4" (3,8 – 10,2)	220	18" (45,7)	Operaciones que regularmente producen volúmenes medianos de pizza o pan plano.
PO4-222018R-L	precocidas y panes				
PO4-24018L-R	planos	ajustable	240		
PO4-24018R-L					
ACCESORIOS					
NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN				
351036	Separador de apilamiento doble del horno para JSO/JPO14				
351037	Separador de apilamiento doble del horno para JPO18/MGD18				

TOSTADORES CON CORREA TRANSPORTADORA

La mayoría de los modelos tienen calentadores de cuarzo de reacción rápida altamente eficientes



Hornos para sándwiches con correa transportadora

- El control de velocidad variable permite hacer ajustes en tiempo real
- El tostado por convección forzada promueve resultados uniformes y energéticamente eficientes
- Calentadores de cuarzo de reacción rápida altamente eficientes
- Sistema impulsor sin mantenimiento; cadena de transmisión de acero inoxidable que no requiere lubricación
- Diseñados para tostar sándwiches y derretir queso; no para cocinar alimentos crudos
- Controles infinitos de calor superiores e inferiores



NÚM. ART.	TIPO DE ALIMENTO	ALTURA ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	VOLTAJE	ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
JSO14					
SO4-20814L-R			208		
SO4-20814R-L					
SO4-22014L-R	Sándwiches y platos principales por acabar	1 ½" – 4" (3,8 – 10,2) ajustable	220	14" (35,6)	Operaciones que regularmente producen altos volúmenes de sándwiches tostados
SO4-22014R-L					
SO4-24014L-R			240		
SO4-24014R-L					
JB2H					
SO2-12010.5			120		
SO2-20810.5	Sándwiches	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6)	208		Operaciones con un bajo volumen de sándwiches tostados o que buscan agregarlos al menú
SO2-22010.5			220	10,5" (26,7)	
SO2-24010.5			240		
JB3H					
SO2-20814.5	Sándwiches y platos principales por acabar	1 ½" – 3" (3,8 – 7,6)	208		Operaciones con un bajo volumen de sándwiches tostados o que buscan agregarlos al menú
SO2-22014.5			220	14,5" (36,8)	
SO2-24014.5			240		
ACCESORIOS					
NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN				
351036	Separador de apilamiento doble del horno para JSO14				
351038	Separador de apilamiento doble para JB2H				
351042	Separador de apilamiento doble para JB3H				



HORNOS CON CORREA TRANSPORTADORA

La convección forzada promueve resultados uniformes y energéticamente eficientes

Derretidores de queso/ hornos de acabado

- Ideales para derretir queso, darle el toque final de cocción a los platos principales o calentar platos
- Cinco posiciones de repisa
- Los modelos JW1, JW2 y JW30 tienen un temporizador de 15 minutos
- El modo de espera ahorra un 75 por ciento de energía durante las horas de menor actividad
- 3 tamaños para elegir, además se ofrece el modelo activado por placa
- Construcción de acero inoxidable robusta y fácil de limpiar
- Los modelos JW30 y JW30PA cuentan con elementos calefactores revestidos de metal altamente resistentes



JW30PA



NÚM. ART.	ANCHO PULG (CM)	ACTIVADO POR PLACA	VOLTAJE	ANCHO ABERTURA DEL PRODUCTO PULG (CM)	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
JW1					
CM2-12020	20" (50,8)	-	120	13" (33)	Aplicaciones de volumen mediano y restaurantes pequeños
JW2					
CM2-12026	26" (66)	-	120	20 ¼" (51,4)	Aplicaciones de volumen mediano y restaurantes pequeños
JW30					
CM4-20835	35" (88,9)	-	208	27 ½" (69,9)	Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes, servicio pesado
CM4-24035	35" (88,9)	-	240		
CM4-20835PA	35" (88,9)	✓	208	27 ½" (69,9)	Aplicaciones de alto volumen como restaurantes grandes, servicio pesado
CM4-24035PA	35" (88,9)	✓	240		
ACCESORIOS					
NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN				
351035	Soporte mural para derretidores de queso				

Tostador de contacto

- La placa de aluminio tuesta suavemente los bollos para agregar hamburguesas y salsas jugosas
- Dos aberturas para una capacidad de carga máxima
- Controles de velocidad variable independientes para cada abertura
- El diseño vertical de mostrador mejora la eficiencia de la cocina al mover el bollo tostado fuera del mesón
- La abertura del producto de ½ "- 1" (1,2 – 2,5 cm) se puede ajustar con una placa de presión con resorte para acomodar diferentes tipos de bollos



CBT15



NÚM. ART.	TIPO DE ALIMENTO	VOLTAJE	TIPO DE OPERACIÓN PREVISTA
CBT15			
VCT4-208	Bollos	208	
VCT4-240		240	Aplicaciones de alto volumen que tuestan exclusivamente bollos
ACCESORIOS			
NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN		
351032	Bandejas de liberación (2) para CBT15		
351034	Untador de mantequilla* para CBT15		

*El untador de mantequilla no cuenta con certificación NSF



Outperform every day.™



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201.

VOLLRATH.com/toast
VOLLRATH.com

Tel. principal: 920-457-4851
Fax: 800-752-5620 ó
920-459-6573

Servicio al cliente: 800-628-0830
Crédito: 920-459-5387
Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560
Servicios de asistencia técnica: 800-628-0832
Fax de los Servicios de asistencia técnica:
920-459-5462