



# 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