

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/zestaw-do-hot-dogow-duzy-teflon-p-4873.html>

Zestaw do hot dogów - Duży teflon



Cena brutto	3 510,00 zł
Cena netto	2 853,66 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	MPZdtef
Kod producenta	4

Opis produktu

Profesjonalny zestaw do robienia hot dogów

Zestaw Duży Teflon



W skład zestawu wchodzi:

- 9-cio rolkowy podgrzewacz z rolkami pokrytymi teflonem - na 16 parówek
- Pojedynczy opiekacz do bułek MAX - na 4 bułki
- Stojak na hot dogi
- Stojak na 5 sosów
- Szczypce
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja

Rolkowy podgrzewacz do parówek - 9 rolek teflonowych



Rolkowy podgrzewacz to urządzenie gastronomiczne służące do podgrzewania różnego rodzaju kiełbasek, parówek itp. Idealnie sprawdza się w barach, stacjach benzynowych, pubach, sklepach z kącikiem gastronomicznym. Urządzenie od odpowiedniej temperatury nagrzewa się około 5 minut, a średni czas przygotowania parówki to 3-5min. **Naraz na podgrzewaczu może leżeć 16 parówek.**

Dzięki wysuwanej **tacy ociekowej** nie mamy problemów z ciekącym tłuszczem.

Urządzenie posiada certyfikat CE

Wykonanie

Rolki podgrzewacza pokryte są **warstwą nieprzywierającą - teflonem**.

Obudowa jest wykonana z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**, którą bardzo **łatwo konserwować** oraz utrzymać w czystości. Na końcach rolek znajdują się pierścienie uszczelniające zapobiegające przedostawaniu się tłuszczu do wnętrza urządzenia. Przykręcana **pokrywa ze szkła hartowanego** zapobiega wychładzaniu podgrzewanych produktów oraz zapobiega kontaktowi klienta z przygotowywanym produktem. Urządzenie stoi na 4 antypoślizgowych nóżkach.



Podgrzewanie i podział na strefy grzewcze

Niezwykle łatwa i intuicyjna obsługa za pomocą przycisku włącz/wyłącz i dwóch termostatów z płynną z regulacją temperatury do 250°C na **dwóch strefach grzewczych** (pięć rolek przednich i cztery tylne). Dzięki dwóm strefom możemy na jednej przy większej temperaturze grzać nowe - zamrożone parówki, a na drugiej tylko podtrzymywać ich temperaturę. O ogrzewaniu i uruchomieniu maszyny informują nas lampki kontrolne.

Specyfikacja produktu

Szerokość urządzenia	585 mm
Głębokość urządzenia	410 mm
Wysokość urządzenia	400 mm
Wysokość urządzenia bez osłony	170 mm
Waga urządzenia	12 kg
Długość rolki	450 mm
Wielkość paczki	600 x 470 x 320 mm
Waga paczki	16 kg
Długość kabla	150 cm
Termostaty	dwa
Moc urządzenia	1800 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	0-250°C
Strefy grzewcze	2

Pojedynczy opiekacz do bułek MAX



Grill kontaktowy to urządzenie gastronomiczne służące głównie do podgrzewania i piekania bułek do hot dogów. Nada się także do przypiekania warzyw, mięsa, chleba i wielu innych produktów spożywczych. Dzięki dwóm strefom grzewczym (górnej i dolnej) bułki opiekane są równomiernie z dwóch stron.

Opiekacz osiąga maksymalną temperaturę (300°C) w jedynie 10 minut. Wysokiej jakości żeliwo ryflowane pokryte emalią długo utrzymuje ciepło oraz doskonale przekazuje temperaturę do potrawy.

Urządzenie posiada certyfikat CE

Wykonanie

Obudowa jest wykonana z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**, którą bardzo **łatwo konserwować** oraz utrzymać w czystości. Żeliwne płyty grzewcze pokryte są **warstwą zapobiegającą przywieraniu**. Grill posiada izolowany termicznie uchwył. Urządzenie stoi na 4 antypoślizgowych nóżkach.



Podgrzewanie

Niezwykle łatwa i intuicyjna obsługa za pomocą termostatu z płynną regulacją temperatury do 300°C na **dwóch płytach grzewczych**. Dzięki doskonałym żeliwnym płytom grzewczym, które długo utrzymują temperaturę urządzenie jest energooszczędne.

Pokrywa nie opada (pozycja, w której ją zostawimy się nie zmienia), dzięki czemu nie zgniata bułek.

Specyfikacja produktu	
Szerokość urządzenia	420 mm
Głębokość urządzenia	395 mm
Wysokość urządzenia	210 mm
Waga urządzenia	16 kg
Wielkość paczki	430 x 400 x 250 mm

Waga paczki	19 kg
Długość kabla	150 cm
Termostat	tak
Moc urządzenia	2200 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	0-300°C
Płyty grzewcze	2
Wymiary strefy grzewczej	340 x 210 mm

Stojak na hot dogi



Niezastąpiony na stacjach benzynowych lub punktach gastronomicznych. Klient sam odbiera gotowego hot doga ze stojaka co jest wyjątkowo wygodne przy robieniu kilku hot dogów jednocześnie.

Stojak jest ciężki, dzięki czemu nie przewraca się pod ciężarem hot dogów, a wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

Stojak na 5 sosów

Wykonany z wysokiej jakości aluminium. Niezastąpiony na stacjach benzynowych lub punktach gastronomicznych.

Stojak jest wygodny w użytkowaniu, stabilny, masywny i pasuje idealnie do popularnych sosów Fanex.



Szczypce - 33 cm



Niezastąpione w barach, na stacjach benzynowych gdzie liczy się czas. Świetnie nadają się do chwytania i przekładania żywności. Szczypce wykonane są ze specjalnego silikonu odpornego na wysokie i niskie temperatury, mogą być używane w temperaturach od -40°C do +220°C.

Rączki z silikonu są bezpieczne w kontakcie z żywnością oraz łatwe w czyszczeniu.