

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/zestaw-do-hot-dogow-podstawowy-p-4876.html>

## Zestaw do hot dogów podstawowy



Cena brutto **2 089,00 zł**

Cena netto **1 698,37 zł**

Dostępność **Dostępny**

Numer katalogowy **MPZp**

Kod producenta **4**

### Opis produktu

Profesjonalny zestaw do robienia hot dogów

**Zestaw Basic**



**W skład zestawu wchodzi:**

- 5-cio rolkowy podgrzewacz - na 8 parówek
- Pojedynczy opiekacz do bułek - na 2 bułki
- Zestaw 100 opakowań
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja

## Rolkowy podgrzewacz do parówek - 5 rolek



**Rolkowy podgrzewacz** to urządzenie gastronomiczne służące do podgrzewania różnego rodzaju kiełbasek, parówek itp. Idealnie sprawdza się w barach, stacjach benzynowych, pubach, sklepach z kąciem gastronomicznym. Urządzenie od odpowiedniej temperatury nagrzewa się około 5 minut, a średni czas przygotowania parówki to 3-5min. **Naraz na podgrzewaczu może leżeć 8 parówek.**

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

**Urządzenie posiada certyfikat CE**

## Wykonanie

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** (trzy rolki przednie i dwie 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	250 mm
Wysokość urządzenia	400 mm
Wysokość urządzenia bez osłony	170 mm
Waga urządzenia	10 kg
Długość rolki	450 mm
Wielkość paczki	600 x 400 x 330 mm
Waga paczki	12 kg
Długość kabla	150 cm
Termostaty	dwa
Moc urządzenia	1000 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	0-250°C
Strefy grzewcze	2

## Pojedynczy opiekacz do bułek



**Grill kontaktowy** to urządzenie gastronomiczne służące głównie do podgrzewania i opiekania 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 równomierne 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 uchwyt. Urządzenie stoi na 4 antypoślizgowych nóżkach.



### Podgrzewanie

**Niezwykle łatwa i intuicyjna obsługa** za pomocą termostatu z płynną z 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	
Zakres temperatury	max 300°C
Szerokość urządzenia	290 mm
Głębokość urządzenia	395 mm
Wysokość urządzenia	210 mm
Waga urządzenia	14 kg
Wielkość paczki	300 x 400 x 250 mm
Waga paczki	16 kg
Długość kabla	150 cm
Termostat	tak
Moc urządzenia	1800 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	0-300°C

Płyty grzewcze  
Wymiary strefy grzewczej

2  
210 x 210 mm

## Opakowania na hot-dogi



**Opakowanie na hot dogi** - koperta, w którą wsadzamy gotowego hot doga. Zapewnia higienę przy przygotowywaniu hot doga oraz higienę przy konsumpcji.