

Zestaw do hot dogów - XXL Teflon



Cena brutto	3 950,00 zł
Cena netto	3 211,38 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	MPZxxlteflon
Kod producenta	4

Opis produktu

Profesjonalny zestaw do robienia hot dogów

Zestaw XXL Teflon



W skład zestawu wchodzi:

- 11-to rolkowy podgrzewacz z rolkami pokrytymi teflonem - na 20 parówek
- Podwójny opiekacz do bułek - na 6 bułek
- Stojak na hot dogi
- Stojak na 5 sosów
- Szczypce
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja

Rolkowy podgrzewacz do parówek - 11 rolek z teflonem



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 20 parówek.**

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

Urządzenie posiada certyfikat CE

Podgrzewanie i podział na strefy grzewcze

Niezwykłe łatwa i intuicyjna obsługa za pomocą przycisku włącz/wyłącz i dwóch termostatów z płynną z regulacją temperatury do 250°C na **dwóch strefach grzewczych** (sześć rolek przednich i pięć tylnych). 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.



Wykonanie

Roleki podgrzewacza pokryte są wysokiej jakości **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 kontaktu klienta z przygotowywanym produktem. Urządzenie stoi na 4 antypoślizgowych nóżkach.

Specyfikacja produktu	
Szerokość urządzenia	585 mm
Głębokość urządzenia	480 mm
Wysokość urządzenia	400 mm
Wysokość urządzenia bez osłony	170 mm
Waga urządzenia	15 kg
Długość rolki	450 mm
Wielkość paczki	600 x 550 x 330 mm
Waga paczki	19 kg
Długość kabla	150 cm
Termostaty	dwa
Moc urządzenia	2200 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	0-250°C
Strefy grzewcze	2

Podwójny opiekacz do bułek



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 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.

Wykonanie

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



Podgrzewanie

Niezwyczajnie łatwa i intuicyjna obsługa za pomocą dwóch termostatów z płynną regulacją temperatury do 300°C możemy ustawiać temperaturę osobno na **dwóch strefach 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	565 mm
Głębokość urządzenia	300 mm
Wysokość urządzenia	195 mm
Waga urządzenia	25 kg
Wielkość paczki	680 x 460 x 270 mm
Waga paczki	27 kg

Długość kabla	150 cm
Termostaty	dwa
Moc urządzenia	2x 1800 W
Zasilanie	230 V
Zakres temperatury	0-300°C
Płyty grzewcze	3
Wymiary dolnej strefy grzewczej	480 x 230 mm
Wymiary górnej strefy grzewczej	Dwie po 210 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.