

Cod: 6111

Macchina per Hot Dog 560x350x290h mm



Descrizione

Cuoci e scaldi wurstel con struttura in acciaio inox, griglia interna in acciaio inox forata, termostato di lavoro (0 ÷ 110 °C), 2 regolatori di potenza e rubinetto di scarico. Ideale per paninoteche, snack - bar e fast - food. Cuoce in modo rapido e uniforme würstel e salsicce che acquistano così il sapore e la colorazione tipica della cottura alla griglia. La cottura dei würstel avviene a bagno maria all'interno di due vasche capienti munite di griglie forate, che permettono all'occorrenza uno scolo veloce e pratico del contenuto. Vi sono due pulsanti di accensione ON/OFF, uno per vasca e ciò permette di gestire in modo separato le due vasche e le diverse cotture. La temperatura è regolabile da 0°C fino a 110°C tramite 2 termostati (temperature differenziate) e viene segnalata dalle relative spie luminose. Due rubinetti di scolo permettono di eliminare l'acqua di cottura. La pulizia della macchina è pratica e veloce

Dimensioni

Dimensioni esterne	560x350x290 mm
Dimensioni vasca	238x300x170 mm

Scheda tecnica

Alimentazione	Elettrico
Frequenza	50/60 Hz
Peso	11 kg
Potenza Elettrica	2 kW
Termostato	0 - 110°C
Voltaggio	230 V