

ASADORES DE SALCHICHAS HD-50

Los asadores de salchichas, con su estructura de parrilla y rodillos, cocinan el producto de manera uniforme al aplicar calor desde todos los lados, generando sabores y texturas distintivas. Su eficiencia y rapidez hacen de ellos una valiosa elección para establecimientos comerciales que desean ofrecer salchichas calientes y deliciosas de manera consistente.



Beneficios de los asadores de salchichas HD-50

- Estructura de alta resistencia
- Luz de respaldo
- Vidrio protector
- Bandeja recolectora de grasa
- Cocción uniforme
- Fácil uso
- Fácil limpieza



¿Sabías que?

Los asadores de salchichas son equipos prácticos y confiables que facilitan la preparación en diversos entornos culinarios. Su capacidad para cocinar las salchichas de manera uniforme y rápida hace que sean una opción valiosa para establecimientos comerciales.

“Calidad y deleite culinario en cada asado”



USOS COMUNES



Puntos de comida
rápida



Mini mercados



Ferias





Dimensiones HD-50-5

57x28x46cm

Dimensiones HD-50-10

57x45x48.5cm

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	HD-50-5	HD-50-10
Estructura (Material)	Acero inoxidable	
Rodillos	5 rodillos giratorios	10 rodillos giratorios
Cubierta (Protector)	Vidrio resistente a altas temperaturas	
Bandeja recolectora de grasa	Acero inoxidable	
Medidas rodillos	46cm	
Controladores de temperatura	1 controlador de temperatura	2 controladores de temperatura
Voltaje	110V - 60Hz	
Potencia	750W	1500W
Rango de temperatura	50°C ~ 300°C	
Dimensiones	57x28x46cm	57x45x48.5cm
Dimensiones con empaque	64x36x50cm	62x51.5x56cm
Peso neto	11kg	15kg
Peso bruto	13.5kg	18kg



Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co