

## Cuoci Wurstel/Hot dog



**termostato  
regolabile fino a 85°C**

HI240502



HI265000



HI265017

Codice	Descrizione	Modello	N.punzoni	N. rulli	L rulli mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
HI265000	Scalda salsicce e HOT_DOG	<b>265000</b>				240 x 300 x 385	500	230/50/1	
HI265017	Tostapane per HOT-DOG	<b>265017</b>				240 x 300 x 365	156	230/50/1	
HI240502	Scalda WURSTEL 10 litri	<b>240502</b>				360 x 270 x 265	1000	230/50/1	

### Scalda Wurstel a vapore/Hot Dog

Struttura in acciaio Inox. Sul piano è collocata la vaschetta con acqua, sopra la quale vengono appoggiati due cestelli sovrapposti, protetti da un tubo in pirex con coperchio. La vaschetta in alluminio teflonato è collocata sopra una piastra elettrica la cui temperatura è controllata da un regolatore d'energia con comando posto sulla parte anteriore della macchina. Il vapore prodotto dall'ebollizione dell'acqua permette ai wurstel di riscaldarsi rapidamente. Sulla parte anteriore del piano sono fissati i punzoni in alluminio teflonato all'interno dei quali sono collocate delle resistenze a cartuccia. I punzoni hanno la funzione di forare e tostare i panini.



**In acciaio inox**

Codice	Descrizione	Modello	N.punzoni	N. rulli	L rulli mm	L x P x H mm	Potenza W	Alimentazione V/Hz/fase	Peso kg
CB14100112	HOT DOG	2P	2			245 x 370 x 400	430	230/50/1	7
CB14100114	HOT DOG	4P	4			245 x 470 x 400	630	230/50/1	8
CB14100124	Tostapane per HOT-DOG	TP2	2			220 x 220 x 270	170	230/50/1	2
CB14100125	Tostapane per HOT-DOG	TP4	4			220 x 220 x 270	340	230/50/1	3
CB14100126	Tostapane per HOT-DOG	TP6	6			220 x 340 x 270	510	230/50/1	4
CB14100356	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W12/5 T		5	350	450 x 230 x 180	1.100	230/50/1	6
CB14100357	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W18/7 T		7	350	450 x 300 x 180	1.500	230/50/1	8,5
CB14100358	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W24/7 T		7	460	560 x 300 x 180	1.350	230/50/1	9
CB14100359	Cuoci WURSTEL/HOT DOG a rulli	W32/9 T		9	460	560 x 375 x 180	1.650	230/50/1	11

### Cuoci Wurstel/Hot dog a rulli

È composto da un basamento (che contiene il motoriduttore, il termostato e l'interruttore) e da due spalle laterali una delle quali contiene i pignoni e la catena per il movimento rotatorio dei tubi di acciaio Inox (diametro 25 mm). Le resistenze corazzate sono poste all'interno dei tubi per il riscaldamento degli stessi. I wurstel vengono posti tra i rulli, che girano su se stessi, e vengono così riscaldati e arrostiti con il caratteristico sapore della cottura alla griglia.



**In acciaio inox**