



Los **cocedores de perritos HDH**, ofrecen una compacta solución para cocer sus salchichas y calentar los panes, a la vez que muestran el producto para potenciar las ventas de impulso. El diseño de su tapa superior ayuda a mantener el calor mientras ofrece un sencillo acceso al producto. No necesita toma de agua, ya que tiene un depósito incorporado, haciendo que el equipo sea portable y muy versátil. Si el equipo se queda sin agua, se apaga automáticamente.

COCEDORES PARA PERRITOS CALIENTES

Están disponibles en dos versiones, el modelo HDH-3 con compartimento de salchichas y pan y el modelo HDH-3DR, con doble compartimento para salchichas, para aquellas operaciones en que se necesitan una mayor producción. Para calentar los panes consulte los cajones calentadores en la página 4.



modelo: HDH-3

464 x 381 x 381 (a x f x h)
> 1 Kw. 230v.

> El modelo HDH-3 tiene capacidad para 33 salchichas y 20 bollos de pan



modelo: HDH-3DR

464 x 381 x 381 (a x f x h)
> 1 Kw. 230v.

> Este modelo ofrece un doble compartimento para salchichas. Su capacidad es de 66 unidades y no tiene espacio para bollos de pan

amplia la información en www.proyecto51.com/roundup

PLANCHAS PARA PERRITOS CALIENTES

modelo: **HDC-21A**

No incluye cajón
587 x 368 x 184 (a x f x h)
> 1,2kw. 230 v.

El modelo HDC-21A con dos zonas de calor diferenciadas tiene capacidad para 21 salchichas de 127 mm y produce 210 unidades a la hora.



modelo: **HDC-20**

476 x 546 x 216 (a x f x h)
> 1kw. 230 v.

Este modelo de termostato único tiene una capacidad para 20 salchichas de 127 mm. Su producción es de 200 salchichas por hora.



modelo: **HDC-35A**

819 x 362 x 190 (a x f x h)
> 1,750kw. 230 v.



El modelo HDC-35A con dos zonas de calor diferenciadas tiene capacidad para 35 salchichas de 127 mm y produce 350 unidades a la hora.

modelo: **HDC-30A**

559 x 524 x 184 (a x f x h)
> 1,5kw. 230 v.

El modelo HDC-30A con dos zonas de calor diferenciadas tiene capacidad para 30 salchichas de 127 mm y produce 300 unidades a la hora.



Las **planchas de perritos calientes Roundup** no sólo cocinan perfectamente las salchichas sino que ofrecen un perfecto escaparate para mostrarlas al público y aumentar su consumo. Los modelos HDC 20, con una sola zona de calor y HDC 21-A con dos zonas independientes, son los modelos más pequeños para expandir su menú y vender un producto de amplia aceptación. Combínelos con los cajones calientes para ofrecer los bollos de pan calientes, siempre frescos. Ver página 4.

amplia la información en www.proyecto51.com/roundup



Complete su estación de perritos calientes con los **siguientes accesorios**:

Cajones calientes: Consiga unos bollos humidificados, siempre frescos y calientes para sus perritos.

Protectores acrílico higiénicos, asegure la higiene de su producto en aquellas operaciones en que estén expuestos al público.

ACCESORIOS PARA PERRITOS CALIENTES

modelo: **WD-21A**

562 x 438 x 260 (a x f x h)
> 0.5kw. 230 v.

Los modelos WD-20, WD-21A y WD35A están diseñados para encajar bajo los modelos HDC-20, HDC 21A y HDC-35A respectivamente con una capacidad de hasta 40, hasta 50 y hasta 60 bollos estándar.



Estación completa formada por una unidad HDC-20 y un cajón caliente WD-20.

amplia la información en www.proyecto51.com/roundup



modelo: **Sg 35**

Los protectores acrílicos están disponibles para cada una de las planchas HDC:
> SG-20 para uso con HDC20
> SG-21 para uso con HDC-21A/30A
> SG-35 para uso con HDC 35 A 50 A

TOSTADORES DE CONTACTO VERTICALES



Accesorios:

Complete su tostador con el untador de mantequilla y el alimentador de panes para una mayor productividad.



Untador de mantequilla WB-1



Alimentador BF-1

Modelo	Especificaciones	Tiempo de paso	Dimensiones
VCT1000	240 v. 2.6 Kw	10 segundos	(a x f x h)
VCT25	240 v. 2.3 kw.	25 segundos	534 x 387 x 590
VCT50	240 v. 2.3 kw.	50 segundos	

amplia la información en www.proyecto51.com/roundup



Caramelice los panes rápidamente para una mejor textura de su sándwich. Los **tostadores verticales de contacto** caramelizan la parte interior de los panes consiguiendo que las salsas y aceites de las hamburguesas no mojen ni traspasen el pan. A la vez el pan es servido caliente dando una textura más agradable a la hamburguesa.

COCEDORES AL VAPOR

modelo:
DFW-150

419 x 438 x 224
mm (a x f x h)
> 2.8kw. 230 v.



modelo: MS-150

533 x 543 x 260
(a x f x h)
> 3.5kw. 230 v.



modelo: VS-350

381 x 597 x 289
(a x f x h)
> 3.5kw. 230 v.



Cocedores Deluxe

Con una capacidad desde 1/2 bandeja GN hasta 1/1, los cocedores tienen la capacidad de generar un golpe de vapor seco para regenerar, calentar o derretir queso, hasta un timer para productos que necesiten tiempos de cocción mayores como mariscos o vegetales.

Cocedores Miracle

Dotados con una cómoda espátula ofrecen cuatro opciones de programación así como golpe de vapor único. Se puede obtener en dos versiones, con toma directa de agua de la red y con depósito incorporado.

Cocedores Variety

Estos ultrarrápidos cocedores monoporción, proporcionan un vapor seco que cuece perfectamente los productos aún congelados, ideales para pasta precocida congelada. En menos de un minuto tiene dos porciones perfectamente cocidas y humeantes para servir. Evita las mermas. Cuatro programas para cuatro productos diferentes.

Modelo	Características	Capacidad	Profundidad	Dimensiones	Potencia
DFW-150	Depósito de agua incorporado	1 bandeja 1/2 GN	Bandeja de 73 mm	419x438x224 mm	2,8 kw 230 V
DFW-250	Toma de agua directa	1 bandeja 1/2 GN	Bandeja de 73 mm	419x438x210 mm	2,8 kw 230 V
DFWT-150	Depósito de agua incorporado	1 bandeja 2/3 GN	Bandeja de 73 mm	508x508x222 mm	2,8 kw 230 V
DFWT-250	Toma de agua directa	1 bandeja 2/3 GN	Bandeja de 73 mm	508x508x210 mm	2,8 kw 230 V
DFWF-250	Toma de agua directa	1 bandeja 1/1 GN	Bandeja de 102 mm	686x438x241 mm	3,3 kw 230 V

Modelo	Características	Capacidad	Dimensiones	Potencia
MS-150	Depósito de agua incorporado	Espátula de 356 mm	533x543x260 mm	3,3 kw 230 V
MS-250	Toma de agua directa	Espátula de 356 mm	533x543x241 mm	3,3 kw 230 V

Modelo	Capacidad	Dimensiones	Potencia
VS-200 ADB	2 porciones de 283,5 grs.	305x559x260 mm	3,5 kw 230 V
VS-350	2 porciones de 567 grs.	381x597x289 mm	3,5 kw 230 V

Dos porciones de 567 gr. Cuatro preprogramas y necesidad de toma de agua y desagüe. La presión debe ser de 20-30 psi

amplia la información en www.proyecto51.com/roundup

VARIOS

modelo: CCC-20

330 x 635 x 359 mm (a x f x h)
> 2.1 kw. 230 v.

Cocción de baja temperatura controlada por termostato



modelo: ES-600

422 x 462 x 185 mm (a x f x h)
> 2.9 kw. 230 v.



modelo: ES-1200

502 x 444 x 170 mm (a x f x h)
> 2.9 kw. 230 v.



Accesorios Kit de espátula, rascador y cepillo
modelo: 213k115

Botella de plástico
modelo: 2180111

amplia la información en www.proyecto51.com/roundup/



Estación de huevos

La estación de huevos cocina un máximo de 12 huevos (modelo ES-1200) y de 6 (modelo ES-600). El tiempo de cocinado de ambos modelos es de 120 seg. para huevos a temperatura ambiente o de 150 seg. para huevos refrigerados. Los huevos son cocinados por una combinación de calor de la plancha inferior y del vapor creado por la plancha superior pivotante. El vapor se produce al gotear el agua en la plancha previamente situada en su depósito superior. El modelo ES-600 cocina en la parte anterior carne loncheada y precocida, como por ejemplo, bacon.

CCC-20

Cocedor de mazorcas de maíz

El más cómodo sistema para cocer y mantener las mazorcas de maíz. Tiene dos temperaturas, una para cocer y otra para mantener. Previene el sobrecocinado.



Tenga todos sus **vasos** de cualquier tamaño perfectamente organizados y listos para el autoservicio. Pueden ser montados vertical u horizontalmente, encima, incluso colgados en la pared. Construidos en acero inoxidable para una mayor duración.

También podrá organizar las tapas de los vasos y las pajitas cómodamente.

DISPENSADORES DE VASOS

modelo: **DACS 20**
 235 x 610 x 512 (a x f x h)
 > 2 espacios para vasos



modelo: **DACS 30**
 235 x 610 x 756 (a x f x h)
 > 3 espacios para vasos



modelo: **LS-20**
 381 x 603 x 543 (a x f x h)
 > 2 espacios para vasos
 + 2 para tapas
 + 1 para pajitas



modelo: **LS-30**
 381 x 603 x 711 (a x f x h)
 > 3 espacios para vasos
 +3 para tapas
 + 1 para pajitas



amplia la información en www.proyecto51.com/roundup