

ASADOR DE SALCHICHAS



MARCA:
CITALSA

PROCEDENCIA:
Colombia

CONSTRUCCIÓN:
Estructura en acero inoxidable, rodillos con cubrimiento en teflón.

FUNCIÓN:
Asar o mantener la temperatura de cualquier tipo de salchichas.
Esta máquina es especial para perros calientes.

DESCRIPCIÓN:
El equipo cuenta con un número de rodillos, dependiendo del modelo de la máquina, sobre los cuales se colocan las salchichas por un tiempo a una temperatura determinada.

CARACTERISTICAS:
Operación simple.

Calentamiento rápido y uniforme.

Rodillos recubiertos que evitan la adherencia de grasas y hace que el equipo sean fácil de limpiar.

Control de temperatura temporizado, que permite regularla dependiendo de la necesidad del cliente.

El modelo pequeño cuenta con un termostato para el control de la temperatura de los rodillos.

Los modelos mas grandes tienen 2 termóstatos, uno para controlar la temperatura de los rodillos delanteros y otro para la de los posteriores.

Espacio para guardar las salchichas que ya se encuentran asadas.

Este equipo es especialmente diseñado para hoteles, bares y restaurantes de comidas rápidas.

LIMPIEZA:
Limpie los rodillos con un paño suave, no utilice esponjillas ni jabones abrasivos

“MANTENIMIENTO PREVENTIVO”



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

mantenimientopreventivo@citalsa.com