



Planchas para Perritos Calientes

Cocine perritos calientes y manténgalos calientes, frescos y sabrosos con el **Hot Dog Corral de Antunes**.

El **Hot Dog Corral** consigue perritos calientes con un sabor natural, cocinándolos en sus propios jugos, tostándolos a lo largo de la superficie de la plancha. Termostato ajustable de fácil utilización y mantenimiento de la temperatura para mantener los perritos calientes con un sabor fresco y delicioso durante más de seis horas.

El **Hot Dog Corral** es fácil de utilizar, limpiar y servir, haciendo de él un gran aliado independientemente de la medida de los perritos calientes.

Su tamaño pequeño y compacto hace de Hot Dog Corral un buen reclamo, colocándolo en el mostrador puede generar interés e impulsar sus ventas de perritos calientes.

Características:

- Cocina diferentes tamaños de perritos calientes
- Superficie inclinada para incrementar la visibilidad del producto
- Termostato de precisión para el mantenimiento de la temperatura de la plancha
- Fácil de usar, limpiar y servir
- Tapa de alimentos opcional
- Modelos disponibles con gran variedad de capacidades

Mod. HDC-20



Dimensiones(anxfxal):

476 x 546 x 210 mm

Potencia:

1 Kw/230V

Características:

Modelo de termostato único con capacidad para 20 salchichas de 127 mm y produce 200 unidades a la hora.

Mod. HDC 21A



Dimensiones(anxfxal):

588 x 368 x 184 mm

Potencia:

1,2 Kw/230V

Características:

Modelo con dos zonas de calor diferenciadas y con capacidad de 21 salchichas de 127 mm y produce 210 unidades a la hora.

Mod. HDC-30A



Dimensiones(anxfxal):

559 x 498 x 184 mm

Potencia:

1,5 Kw/230V

Características:

Modelo con dos zonas de calor diferenciadas y con capacidad de 30 salchichas de 127 mm y produce 300 unidades a la hora.

Mod. HDC-50A



Dimensiones(anxfxal):

826 x 502 x 184 mm

Potencia:

1,75 Kw/230V

Características:

Modelo con dos zonas de calor diferenciadas y con capacidad de 50 salchichas de 127.

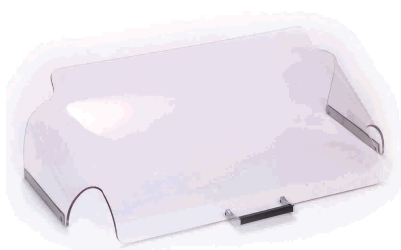
Accesorios para perritos calientes

Complete su estación de perritos calientes con los siguientes accesorios:

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

Protectores acrílicos higiénicos: Asegure la higiene de su producto en aquellas operaciones que estén expuestos al público

Protector acrílico



El protector acrílico SG está disponible para cada una de las planchas HDC:

SG-20 para uso con HDC-20

SG-21 para uso con HDC-21

SG-30 para uso con HDC-35

SG-50 para uso con HDC-50

Cajones WD-20, WD-21A, WD-35A



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



Estación completa



Estación completa formada por una unidad HDC-20, un cajón caliente WD-20 y un protector acrílico SG-20.

Tostadores de contacto verticales

Caramelice rápidamente los panes para una mejor textura de su hamburguesa o 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 y los jugos de la hamburguesa se mantengan firmes y deliciosos. A la vez, el pan es servido caliente dando una textura más agradable a la hamburguesa.

El tostador vertical de contacto está diseñado para **ahorrar tiempo al operario**.

El funcionamiento es muy sencillo. El pan se coloca en la parte superior del equipo y sale por la parte inferior listo para servir.

La limpieza y mantenimiento que requiere el tostador es mínima. Fabricado en acero inoxidable para la durabilidad del equipo



VCT 2000 boca ancha	240V/3,6 Kw	10 seg.	540x687x616 mm.	29 mm corona/ 25 mm base
VCT 1000	240V/3,4 Kw	10 seg.	540x387x616 mm.	22 mm base y corona
VCT 25	240V/3,4 Kw	25 seg.	540x387x591 mm.	22 mm base y corona
VCTM2	230V/2,1 Kw	variable	356x268x648 mm.	29 mm corona/ 25 mm base

Tostadores GOLD STANDARD

Los **tostadores Gold Standard** se caracterizan por un sistema de tueste único e innovador que facilita la manipulación de la plataforma de tueste con calidad y fiabilidad. Los modelos GST utilizan tecnología de doble cinta que desliza los bollos de pan durante todo el recorrido por la zona de calor, evitando que se peguen, resbalen y queden marcados. Las cintas están en movimiento constante para que el operador pueda cargar el producto inmediatamente. Su eficiencia energética ha sido diseñada para mantener el interior del tostador caliente y proporcionar ahorros de energía significativos comparados con otros modelos.



GST-2V

Dimensiones (anxfixal): 508 x 227 x 549 mm
Potencia: 2,0 Kw/240V
Características: Tiempo de paso variable
Tuesta el interior del pan.



GST-3V

Dimensiones (anxfixal): 641 x 370 x 625 mm
Potencia: 3,7 Kw/240V
Características: Tiempo de paso variable.
Medidas pan: Hasta 21 mm corona y 17 mm base.
Tuesta interior de corona y base. El pan central se tuesta por ambos lados.



GST-5V

Dimensiones (anxfixal): 870 x 375 x 631 mm
Potencia: 4,6 Kw/230V
Características: Tiempo de paso variable.
Tuesta interior de 2 coronas y 2 bases.
El pan central (1 ud.) se tuesta por ambos lados.



GST-2H

Dimensiones (anxfixal): 559 x 533 x 432 mm
Potencia: 2,0 Kw/230V
Características: Tostador horizontal.
Tiempo de paso variable.
Tuesta el interior del pan.

Tostador FLAT BREAD

El nuevo **tostador Flat Bread GST-1H** utiliza la tecnología de tueste premiada de Antunes para calentar rápidamente pan de pita, "flat bread" y calentar y cocinar tortillas mejicanas. Tostador fácil de utilizar y con gran capacidad, que supone un valor añadido para cualquier restaurante que ofrezca pitas, panes planos y tortillas mejicanas en su menú.

Fácil de usar

- Zona caliente de salida de producto: En la zona de salida del producto éste se mantiene caliente y fresco hasta el momento de servirlo al consumidor.
- Fácil acceso: La carga y salida frontales hacen que el GST-1H pueda ser integrado en cualquier proceso sin causar problemas en el ritmo de trabajo de los empleados.
- Controles sencillos: Con un control digital fácil de utilizar, el GST-1H permite que los operadores puedan ajustarlo fácilmente en función de la variedad de productos que se vayan a servir.

Alta Capacidad

- Amplia apertura: La apertura del GST-1H es de 41 cm, ideal para todo tipo de productos, desde tacos y burritos gigantes hasta pita y wraps calientes.
- Doble zona de calor: Con dos zonas de calor de alta temperatura, el GST-1H reparte el calor rápidamente por todo el producto, alcanzando una temperatura de 71°C en sólo unos segundos.
- Cintas en movimiento continuo: Las cintas del GST-1H están en movimiento constante para que el usuario pueda cargar el producto inmediatamente y ofrecer un servicio rápido al cliente.

GST-1H (flat bread)



Dimensiones (anxfixal): 592 x 508 x 438 mm

Potencia: 4,6 Kw/230V

Para pan de pita, tortillas mejicanas, etc

Características

- Fabricado en acero inoxidable
- Ajustes de compresión para distintos productos (pan de pita, tortillas mejicanas y panes planos)
- Temperatura y velocidad ajustables
- Para productos de hasta 41 cm de ancho
- Calienta la harina precocida o tortillas de maíz a 71°C en 6 segundos aproximadamente
- Calienta tortillas de harina sin cocer a 71°C en 12 segundos aproximadamente
- Calienta tortillas maíz sin cocer a 71°C en 24 segundos aproximadamente
- Calienta panes planos a 71°C entre 6 y 10 segundos aproximadamente

Tostador de Muffins

Prepare un irresistible sándwich de desayuno y servido con un muffin perfectamente dorado. Con el MT-12 Muffin Toaster, podrá tostar más de 12 mitades de muffins en sólo 90 segundos, manteniendo el ritmo en el momento de más demanda durante el desayuno.

El **MT-12 tuesta más de 12 mitades** (6 muffins completas) de una vez. El control de temperatura mide la temperatura interna en la zona de tueste y ajustando el tiempo necesario. Esto consigue unas muffins perfectamente tostadas con la consistencia ideal para satisfacer a sus clientes.

Tiene la capacidad de ahorrar energía reduciendo la potencia cuando la zona de tueste no se está utilizando. Un interruptor de carga parcial permite tostar menos muffins durante los horas de menos trabajo ahorrando energía.



MT-12

Dimensiones (anxfxal): 397 x 676 x 207 mm

Potencia: 3,4 Kw/230V

Características

- Tuesta aproximadamente 324 muffins por hora y hasta 12 mitades al mismo tiempo.
- Medidas de control de temperatura y de detección de temperatura interna de la cámara de tostado ajustando el tiempo de acuerdo a la producción del tostado de los muffins.
- Interruptor de carga parcial para tostar tres o menos muffins.
- Modo de ahorro de energía: de forma automática reduce el consumo de energía en un 75% cuando la cámara de tostado está vacía.
- Señal acústica y luz que alerta cuando los muffins están hechos.

PANINI GRILL

Grill controlado por termostato para servir sándwiches estilo panini. Para sándwiches de hasta 70 mm de grosor. Rango de temperatura ajustable desde 38°C hasta 260°C.



TL-5270

Dimensiones (anxfxal): 286 x 391 x 165 mm

Potencia: 1,7 Kw/230V

Cocedores al vapor

Tienen la capacidad de generar un golpe de vapor seco para regenerar, calentar o derretir queso, dispone de un temporizador para productos que necesiten tiempos de cocción mayores como marisco o vegetales.

Los **cocedores Miracle** están dotados de una cómoda espátula y ofrecen cuatro opciones de programación, así como de vapor único.

Se puede obtener en dos versiones, con toma directa de agua de la red y con depósito incorporado.

Gracias a que el generador convierte el agua en vapor seco súper calentado, los alimentos mantendrán sus texturas originales, colores, sabores y nutrientes. Son ideales para cocinar arroz, panes, tortilla, pastas, carne, mariscos, verduras y más.

RAPID STEAMER

Cree un menú mejor y más completo con el mínimo equipamiento, el Rapid Steamer de Antunes. Esta unidad convierte simple agua de grifo en vapor seco para que sus comidas mantengan sus texturas, colores, sabores y nutrientes originales. El resultado final: comida que parece más fresca y sabe mejor, desde verduras y mariscos hasta pasta.

El proceso de cocción al vapor de Rapid Steamer proporciona un acabado uniforme. La programación automática inteligente ajusta el vapor introducido en el recipiente para una vaporización perfecta en cada ciclo.

El Rapid Steamer posee una pantalla táctil para la rápida preparación de los alimentos. Tiene un botón de vaporización instantánea además de programas predeterminados para sus alimentos favoritos, esta unidad fácil de usar proporciona una variedad de menús sin causar retrasos en el servicio. La conexión USB permite cargar fácilmente nuevas recetas y ampliar menús.

Cocedores al vapor

Características

- Programación inteligente para optimizar el proceso de vaporización, únicamente necesita programar el tiempo de cocción.
- La pantalla táctil permite preparar rápidamente una variedad de menús además de programar nuevas recetas.
- Posee dos bandejas de 567 gr. que permite al usuario preparar porciones individuales de productos diferentes al mismo tiempo.
- Carga fácil de recetas en la conexión USB.
- Convierte al instante simple agua de grifo en vapor seco.
- Prepara una variedad de diferentes menús con un perfecto acabado.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Incluye toma directa de agua (opcional).



Dimensiones (anxfixal):	286 x 391 x 165 mm
Capacidad:	2 bandejas 567 gr.
Potencia:	5,0 Kw/200-230V
Características:	Toma directa de agua

JET STEAMER

El Jet Steamer posee un generador que convierte simple agua para beber en un golpe de vapor que se vierte al recipiente. La forma única del recipiente combinado con la velocidad y temperatura de la mezcla del vapor, calienta y cocina alimentos mucho más rápido que los métodos tradicionales, desde huevos, avena y arroz hasta verduras, mariscos, sopas y más. La pantalla táctil del Jet Steamer lo hace fácil de usar por los usuarios y soluciona las necesidades de los menús.



Dimensiones (anxfixal):	321 x 525 x 507 mm
Potencia:	3,8 Kw/240V

Cocedores al vapor

COCEDORES AL VAPOR DELUXE



	DFW-150	DFW-250	DFWT-150	DFWT-250	DFWF-250
Dimesiones (a x f x h)	422 x 438 x 222 mm	422 x 438 x 210 mm	508 x 433 x 222 mm	508 x 438 x 222 mm	683 x 438 x 238 mm
Capacidad	1 bandeja 1/2 GN	1 bandeja 1/2 GN	1 bandeja 2/3 GN	1 bandeja 2/3 GN	1 bandeja 1/1 GN
Potencia	2,8 Kw/230 V	2,8 Kw/230 V	2,8 Kw/230 V	2,8 Kw/230 V	2,8 Kw/230 V
Características	Depósito de agua incorporado	Toma de agua directa	Depósito de agua incorporado	Toma de agua directa	Toma de agua directa

COCEDORES AL VAPOR MIRACLE



MS-250

Dimensiones (anxfxal):

Potencia:

Características:

MS-150

533 x 543 x 260 mm

3,3 Kw/230V

Depósito de agua
incorporado

MS-250

533 x 543 x 241 mm

3,3 Kw/230V

Toma de agua
directa

Estaciones de huevos

Cocinan un **máximo de 12 huevos (modelo ES-1200)** y un **mínimo de 6 huevos (modelo ES-600)**.
El tiempo de cocinado en ambos modelos es de 120 segundos para huevos a temperatura ambiente o de 150 segundos para huevos refrigerados.

La nueva estación de huevos ESDZ-1200 de zona dual se caracteriza porque posee dos zonas independientes de cocinado, lo que permite preparar huevos fácil y rápidamente durante todo el día.
El nuevo diseño de la superficie separada en dos zonas permite cocinar los huevos de manera independiente

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 el bacon.



ES-600



ES-1200



ESDZ-1200

	ES-1200	ES-600	ESDZ-1200
Dimensiones:	438 x 445 x 229 mm	438 x 445 x 229 mm	457 x 480 x 227 mm
Potencia:	2,9 Kw/230V	2,9 Kw/230V	3,0 Kw/240V
Características:	12 anillas de 3"	6 anillas de 3" + zona de plancha	12 anillas de 3" con dos zonas de cocción



Accesorios kit de espátula, rascador y cepillo: 213k115

COCEDOR DE MAZORCAS

Tambien disponemos de un cocedor para mazorcas de maíz (CCC-20). Es el sistema más cómodo para su cocción. Dispone de dos temperaturas, una para cocer y otra para mantener. Previene el sobrecocinado.



Dimensiones (anxfxal): 330 x 635 x 359 mm

Vitrinas mantenedoras

VITRINAS MANTENEDORAS

Las vitrinas con display muestran la comida y la mantienen a temperatura lista para consumir. Con puertas traseras de cristal deslizantes permite un acceso fácil al producto. Tienen un rangode temperatura entre los 38-74°C.



DCH-220

Dimensiones (anxfxal):

Potencia:

Características:

DCH-220

768 x 794 x 559 mm

2,05 Kw/200-240V

2 bandejas 1/1GN
de 64 mm
profundidad

DCH-320

1080 x 794 x 559 mm

2,05 Kw/200-240V

3 bandejas 1/1GN
de 64 mm
profundidad



DCH-320

TIMER SOLAR

Fáciles de programar y mantener, estos temporizadores se pueden colocar en cualquier superficie magnética. Sus múltiples canales permiten programar el tiempo de cocinado con precisión. Con señales luminosas y acústicas que indican el final del tiempo programado.



TTS-4

Dimensiones (anxfxal):

Peso:

Nº canales:

TTS-4

254 x 54 x 156 mm

1,8 Kg

4

TTS-8

254 x 54 x 156 mm

1,8 Kg

8



TTS-8

Dispensadores de vasos

Tenga todos sus vasos de cualquier tamaño perfectamente organizados y listos para autoservicio. Pueden ser **montados horizontalmente, encima e incluso colgados en la pared.**

Fabricados en **acero inoxidable** para una mayor duración. También podrá organizar las tapas de los vasos y hasta las pajitas cómodamente.



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

DACS-20
235 x 610 x 512 mm
2 filas de vasos
Posibilidad de
colocación horizontal
o vertical



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

DACS-30
235 x 610 x 756 mm
3 filas de vasos
Posibilidad de
colocación horizontal
o vertical



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

DACS-35
235 x 610 x 756 mm
3 filas de vasos
Posibilidad de
colocación horizontal
o vertical

Dispensadores de vasos



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

DACS-40

235 x 610 x 965 mm
4 filas de vasos
Posibilidad de colocación horizontal o vertical



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

DACS-50

381 x 610 x 762 mm
5 filas de vasos
Posibilidad de colocación horizontal o vertical



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

LS-20

381 x 603 x 543 mm
2 filas de vasos + 2 de tapas + 1 de pajitas
Posibilidad de colocación horizontal o vertical



Dimensiones:
Capacidad:
Características:

LS-30

381 x 603 x 711 mm
3 filas de vasos + 3 de tapas + 1 de pajitas
Posibilidad de colocación horizontal o vertical

Accesorios de dispensadores de vasos



Dimensiones:
Características:

DAC-5

185 x 140 x 578 mm
Dispensador de vasos para
montaje posterior



Dimensiones:
Características:

DAC-10

185 x 140 x 578 mm
Dispensador de vasos para
montaje posterior



Dimensiones:
Características:

L-10

178 x 127 x 610 mm
Componente para el
dispensador



PROYECTO 51

Foodservice Solutions

☎ 902 33 51 51

C/ Copenhagen, 7 - 28232 Las Rozas (Madrid)

proyecto51.com 