

A BRAND OF A.J. ANTENAS & CO.
roundup
ANTENAS FOODSERVICE EQUIPMENT



Tostadores de contacto vertical
Planchas para Perritos
Cocedores





PRESENTACIÓN

ROUNDUP® por A.J. Antunes & Co. es líder en la industria con equipos vendidos en más de 140 países del mundo. Nuestros equipos de sobre mostrador, tecnológicamente avanzados y fáciles de operar, han marcado el estándar de nuestra industria en todas las categorías durante los últimos 60 años, ayudando a las cocinas a aumentar su consistencia, productividad y eficiencia.

Con más de 100.000 unidades actualmente en uso, ROUNDUP® por A.J. Antunes & Co. es el líder mundial en la fabricación de tostadores de contacto. Nuestros tostadores producen un panecillo perfectamente dorado en tan sólo 10 segundos para que sándwiches y hamburguesas siempre se sirvan calientes y apetitosos para el cliente.

En ROUNDUP® podrá encontrar desde tostadores a cocedores al vapor, pasando por parrillas para perritos calientes.

Vea aquí nuestra completa gama.



Cocedores para perritos calientes

COCEDORES PARA PERRITOS CALIENTES

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; esta característica hace que el equipo sea transportable y muy versátil.

Si el equipo se queda sin agua se apaga automáticamente.

Características que los hacen únicos:

- * Construcción de acero inoxidable
- * Vidrio de seguridad templado
- * Termostato ajustable
- * Fácil de usar y limpiar
- * Bandeja de agua de siete cuartos
- * Apagado automático
- * Tapa superior desmontable

Mod. HDH-3



Dimensiones (anxftal)	464 x 381 x 406 mm.
Potencia	1 Kw/ 230V
Características	• Capacidad para 33 salchichas de 178 mm. y 20 bollos de pan

Mod. HDH-3DR



Dimensiones (anxftal)	464 x 381 x 386 mm.
Potencia	1 Kw/ 230V
Características	• Doble compartimento para salchichas. Su capacidad es de 66 unidades de 178 mm. y no tiene espacio para bollos de pan.

Planchas para perritos calientes

PLANCHAS PARA PERRITOS CALIENTES

Mod. HDC-20



Dimensiones (anxflxal)

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-20



Dimensiones (anxflxal)

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-20



Dimensiones (anxflxal)

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.

Accesorios para perritos calientes

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



Protector acrílico SG-35



El **protector acrílico SG-35** está disponible para cada una de las planchas HDC:

SG-20 para uso con HDC20

SG-21 para uso con HDC-21 A /30 A

Cajones WD-20, WD-21A y 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 estandar.

Estación completa



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

Tostadores de contacto verticales

TOSTADORES DE CONTACTO VERTICALES

Caramelice rápidamente los panes 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 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.



Tostadores de contacto verticales

TOSTADORES DE CONTACTO VERTICALES

Modelo	Especificaciones	Tiempo de paso	Dimensiones (axfxh)
VCT2000 Boca ancha	240V/ 3.6 kw	10 segundos	540x387x616 mm.
VCT1000	240V/ 3.4 kw	10 segundos	540x387x616 mm.
VCT25	240V/ 3.4 kw	25 segundos	540x387x591 mm.

ESPECIFICACIONES:

- . Placa de tostado de doble cara
- . Construcción de acero inoxidable
- . Diseño vertical para ahorrar espacio
- . Cinta transportadora en continuo movimiento
- . Ajustes de compresión independientes para la base y la corona
- . Limpieza y mantenimiento mínimos



ACCESORIOS TOSTADOR

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



Alimentador BF-1



Untador de mantequilla WB1

Muffin Toaster

THE MUFFIN TOASTER

Es capaz de hacer hasta **12 mitades de muffins en sólo 90 segundos**, dispone de unas medidas de control interno de temperatura y gradúa el tiempo.

La MT-12 también dispone de modo de ahorro de energía.



Dimensiones (axfxh): 397 x 676 x 207 mm.

ESPECIFICACIONES:

- . Tuesta aproximadamente **324 muffins por hora** y hasta **12 mitades** al mismo tiempo.
- . Tuesta **324 muffins ingleses por hora**; hasta **seis panecillos ingleses (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.

Cocedores al vapor Deluxe

COCEDORES AL VAPOR DELUXE

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

Los **cocedores Variety**, son ultrarrápidos y son cocedores monoporción. Proporcionan un vapor seco que cuece perfectamente los productos incluso congelados, ideales para pasta precocida congelada. En menos de un minuto tiene dos porciones. Perfectamente hechas. Evita las mermas. Dispone de cuatro programas para cuatro productos diferentes

Los **cocedores Miracle**, están dotados de una cómoda espátula y ofrecen cuatro opciones de programación, así como un golpe 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, tortillas, pastas, carne, mariscos, verduras, y más.

Modelos

DFW-150

DFW-250

DFWT-150

DFWT-250



Dimensiones(axfxh)	422 x 438 x 222 mm.	422 x 438 x 210 mm.	508 x 433 x 222 mm.	508 x 438 x 222 mm.
Capacidad	1 bandeja 1/2 GN	1 bandeja 1/2 GN	1 bandeja 2/3 GN	1 bandeja 2/3 GN
Potencia	2,8 Kw 230V	2,8 Kw 230V	2,8 Kw 230V	2,8 Kw 230V
Profundidad	Bandeja de 73 mm.	Bandeja de 73 mm.	Bandeja de 73 mm.	Bandeja de 73 mm.
Características	Depósito de agua incorporado	Toma de agua directa	Depósito de agua incorporado	Toma de agua directa

Modelos


VS-350

VS-250



Dimensiones(axfxh)	381 x 597 x 289 mm.	295 x 543 x 286 mm.
Capacidad	2 porciones de 567 grs.	2 porciones de 283,5 grs.
Potencia	3,5 Kw 230V	3,5 Kw 230V
Características	<ul style="list-style-type: none"> . 4 Pre programas . Precisa de toma de agua y desagüe . La presión debe ser de 20-30 psi 	

Estaciones de huevos

Modelos	MS-150	MS-250
		
Dimensiones(axfxh)	533 x 543 x 260 mm.	533 x 543 x 241 mm.
Capacidad	Espátula de 356 mm.	Espátula de 356 mm.
Potencia	3,3 Kw 230V	3,3 Kw 230V
Características	. Depósito de agua incorporado	. 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 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-6000 cocina en la parte anterior carne loncheada y precocida como por ejemplo el bacón.

También 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.



Modelo ES-1200

Dimensiones(axfxh): 438 x 445 x 229 mm.

- . Accesorios Kit de espátula, rascador y cepillo: 213k115
- . Botella de plástico 2180111



Modelo ES-600

Dimensiones(axfxh): 438 x 445 x 229 mm.



Modelo CCC-20

Dimensiones(axfxh): 330 x 635 x 359 mm.



Dispensadores de vasos

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.

Modelo

DACS-20



Dimensiones(axfxh)	235 x 610 x 512 mm.
Capacidad	2 de vasos
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Modelo

DACS-30



Dimensiones(axfxh)	235 x 610 x 756 mm.
Capacidad	3 de vasos
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Modelo

DACS-35



Dimensiones(axfxh)	235 x 610 x 756 mm.
Capacidad	3 de vasos
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Modelo**DACS-40**

Dimensiones(axfxh)	235 x 610 x 965 mm.
Capacidad	4 de vasos
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Modelo**DACS-50**

Dimensiones(axfxh)	381 x 610 x 762 mm.
Capacidad	5 de vasos
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Modelo**LS-20**

Dimensiones(axfxh)	381 x 603 x 543 mm.
Capacidad	2 de vasos + 2 de tapas + 1 de pajitas
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Modelo**LS-30**

Dimensiones(axfxh)	381 x 603 x 711 mm.
Capacidad	3 de vasos + 3 de tapas + 1 de pajitas
Potencia	Manual
Voltios	Manual
Características	Posibilidad en vertical y horizontal

Accesorios de dispensadores de vasos

ACCESORIOS DE DISPENSADORES DE VASOS

Modelo

DAC-5



Dimensiones(axfxh)

185 x 140 x 578 mm.

Potencia

Manual

Voltios

Manual

Características

Dispensador de vasos para montaje posterior

Modelo

DAC-10



Dimensiones(axfxh)

185 x 140 x 578 mm.

Potencia

Manual

Voltios

Manual

Características

Dispensador de vasos para montaje posterior

Modelo

L-10



Dimensiones(axfxh)

178 x 127 x 610 mm.

Potencia

Manual

Voltios

Manual

Características

Componente para el dispensador



Parque Európolis

C/ Copenhagen, 7
E 28232 Las Rozas (Madrid)
T. +34 902 33 51 51
F. +34 91 710 56 91
email: info@proyecto51.com

www.proyecto51.com

