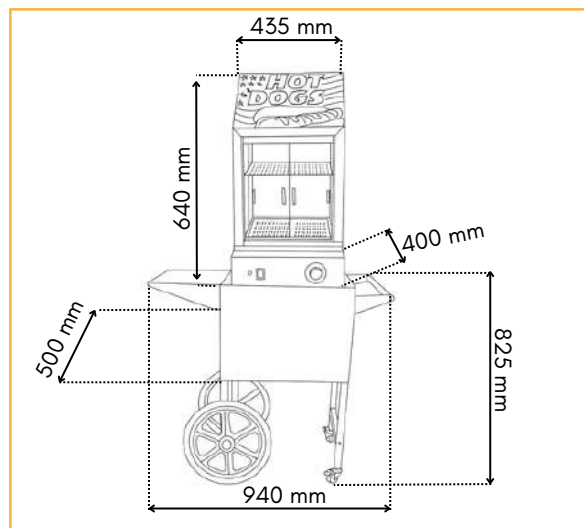




MÁQUINA DE PERRITOS FY-1P-E CON CARRITO



El conjunto Carrito Profesional + Máquina de Perritos Calientes FY-1P-E es una solución completa, móvil y lista para operar, diseñada para negocios de hostelería, eventos y venta ambulante.

Permite calentar panecillos y salchichas simultáneamente, integrando la máquina en un carrito robusto, estable y de gran impacto visual, ideal para atraer clientes y trabajar con comodidad en cualquier entorno.

Este pack se suministra con carrito y máquina compatibles, garantizando una instalación segura, funcional y profesional.

COMPONENTES DEL CONJUNTO:

1. CARRITO PARA MÁQUINA DE PERRITOS CALIENTES

Carrito metálico diseñado como soporte para maquinaria ligera de hostelería, especialmente máquinas de perritos calientes. Su estructura robusta y sus ruedas de gran tamaño facilitan el desplazamiento y garantizan estabilidad durante el servicio.

Características principales

- Estructura metálica resistente
- Superficie superior amplia para instalación de maquinaria
- 2 ruedas grandes traseras
- 2 ruedas delanteras giratorias con freno
- Fácil desplazamiento incluso en superficies irregulares
- Diseño llamativo, ideal para eventos y ferias

Especificaciones técnicas - Carrito

- Ancho (B): 940 mm
- Profundidad (F): 500 mm
- Altura (H): 825 mm
- Ruedas: 2 grandes + 2 giratorias con freno
- Estado de entrega: Montado
- Peso: 25 kg aprox.
- Uso recomendado: Soporte para máquinas de perritos y otros equipos ligeros de hostelería



2.MÁQUINA DE PERRITOS CALIENTES FY-IP-E

Máquina profesional diseñada para uso intensivo en hostelería. Permite calentar panecillos y salchichas mediante vapor, manteniendo una temperatura constante y segura durante todo el servicio.

Características principales

- Construcción en acero inoxidable
- Puertas frontales transparentes
- Compartimentos independientes para panecillos y salchichas
- Termostato regulable
- Indicador de nivel de agua
- Sistema de vapor para calentamiento uniforme

Capacidad

- Hasta 45 salchichas
- Hasta 30 panecillos (según tamaño)

Especificaciones técnicas – Máquina

- Potencia: 1200 W
- Voltaje: 220 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Capacidad de agua: Hasta 7 L
- Tiempo de calentamiento: 30-45 min
- Temperatura de servicio: 60-75 °C
- Dimensiones: 43,5 x 40 x 64 cm
- Peso: 10,7 kg

PESO TOTAL DEL CONJUNTO

- Peso carrito: 25 kg aprox.
- Peso máquina: 10,7 kg

Peso total conjunto (carrito + máquina): 35,7 kg aprox.

USOS Y APLICACIONES

Este conjunto está especialmente indicado para:

- Eventos y ferias
- Food trucks
- Puestos ambulantes
- Cines y teatros
- Fiestas infantiles
- Empresas de catering
- Alquiler de maquinaria de hostelería

VENTAJAS CLAVE DEL CONJUNTO

- Solución todo en uno, lista para trabajar
- Movilidad total gracias al carrito con ruedas
- Imagen profesional y atractiva para el cliente
- Compatible con uso intensivo
- Fácil limpieza y mantenimiento
- Ideal para negocios con alta rotación de clientes

NOTA IMPORTANTE

- El carrito se suministra sin maquinaria incluida, salvo en configuraciones de pack como este conjunto.
- La imagen del producto puede diferir ligeramente del modelo final.
- Uso exclusivamente profesional.



GARANTÍA:

El conjunto máquina de perritos calientes FY-P-E + carrito dispone de una garantía de 1 año desde la fecha de entrega, conforme a las condiciones establecidas por el fabricante.

Al tratarse de un conjunto destinado a uso profesional o comercial (eventos, ferias, hostelería, foodtrucks, venta ambulante y puntos de venta móviles), la garantía se rige por la legislación mercantil aplicable, no siendo de aplicación la normativa europea sobre bienes de consumo destinada a uso doméstico.

La garantía cubre exclusivamente defectos de fabricación o de materiales tanto de la máquina de perritos calientes como del carrito, incluyendo:

- El correcto funcionamiento del sistema de calentamiento, termostato y componentes eléctricos de la máquina.
- Defectos estructurales del carrito metálico, ruedas, sistema de freno y elementos de soporte, siempre que el conjunto se utilice conforme a su finalidad prevista.

Quedan expresamente excluidos de la garantía:

- El desgaste normal derivado del uso.
- Los daños ocasionados por uso indebido, negligente o no conforme a las instrucciones.
- Las averías derivadas de una instalación incorrecta, montaje inadecuado o modificaciones no autorizadas.
- Los daños provocados por humedad, líquidos, vapor excesivo, agentes externos o sobrecargas eléctricas.
- Golpes, abolladuras o daños estéticos derivados del transporte, manipulación o uso intensivo.
- Los componentes sujetos a desgaste y elementos consumibles.

Cualquier manipulación, reparación o intervención realizada por personal no autorizado anula automáticamente la garantía.

Cuando el conjunto se destina a uso personal o doméstico, la garantía legal aplicable es de 2 años desde la fecha de entrega, conforme a la normativa vigente de la Unión Europea en materia de bienes de consumo.

El plazo de garantía aplicable dependerá del tipo de uso declarado en el momento de la compra (uso profesional/comercial o uso particular/doméstico).

