

Wärmer von Jünger: Nie mehr kalte Würstchen!

Der Wurstwärmer von Jünger sorgt dafür, dass Frankfurter & Co immer die perfekte Temperatur haben. Die in Deutschland hergestellten Wärmer und Bräter von Jünger bestehen aus rostfreiem Edelstahl und sind perfekt auf die Anforderungen im Imbiss-, Gastronomie- und Hotelsektor abgestimmt.



Mit den neuen Wurstwärmern von Jünger bleiben die Würstchen heiß und platzen nicht auf. © Beigestellt

Ob Frankfurter, Bockwurst oder Weißwurst – wahrscheinlich liebt man Würstchen nirgends so sehr wie in Österreich und Deutschland. Im Restaurant, als schneller Imbiss in der Metzgerei oder im fahrenden Food-Truck sind sie einfach nicht mehr von der Karte wegzudenken. Die Temperatur ist dabei aber alles andere als Wurst –, denn eine gute Wurstspezialität darf weder zu kalt noch zu heiß sein. Das kann insbesondere bei höheren Stückzahlen oder fahrenden Geschäften zur gastronomischen Herausforderung werden.

Wurstwärmer von Jünger

Zum Glück gibt's die Wurstwärmer und Wurstbräter von Jünger!

Denn mit ihrer Hilfe werden Würstchen perfekt durchgebraten, erhitzt und warmgehalten. Junger hat nun neue elektrobeheizte Modelle herausgebracht. Die neuen Würstwärmer gibt es wieder ein- und zweiteilig. Das Gehäuse aus starkem, rostfreiem Edelstahl beinhaltet nun einen bzw. zwei herausnehmbare GN-Behälter 1/2 ab 9,5 Liter mit Fallgriffen und Deckel. Die Heizung ist Thermostat-geregelt und die Temperatur stufenlos einstellbar, bei der zweiteiligen Ausführung selbstverständlich für jedes Becken extra. Die Heizleistung beträgt 600 W bzw. 2 x 600 W/230 V. Junger Würstwärmer sind robuste, durchdachte, praktische und kaum störanfällige Geräte – einfach ideal zum Erwärmen und Warmhalten von Würstchen ohne Aufplatzen. Sie erhalten ein Qualitätsprodukt, das Ihnen auch im Dauereinsatz viele Jahre treue Dienste leistet.

Alle Informationen zu den Würstwärmer von Junger gibt es bei Johann Laska u. Söhne.

www.laska.co.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at