

Churrasquera Eléctrica Lisa VPC-818 VENTUS

SKU: PLAN-VEN-VPC818 | Categorías: Planchas churrasqueras, Línea calor



Descripción

La Churrasquera Eléctrica Lisa VPC-818 VENTUS es una solución práctica y versátil para negocios gastronómicos que buscan rapidez, control y limpieza en la cocción de alimentos.

Su diseño compacto y su construcción en acero inoxidable la hacen ideal para cocinas pequeñas, food trucks y locales con alta rotación de productos como carnes, sándwiches, vegetales y más.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VPC-818
- **Tipo de parrilla:** Lisa, de acero
- **Terminaciones:** Acero inoxidable
- **Respaldo:** Antiadherente
- **Control de temperatura:** Termostato regulable
- **Tope de seguridad:** Incorporado
- **Incluye:** Bandeja recolectora de grasa
- **Dimensiones del equipo:** 55 x 43 x 23 cm
- **Peso neto / bruto:** 23 kg / 25 kg
- **Potencia:** 3 kW
- **Amperaje:** 13 A
- **Alimentación:** Eléctrica - 220V / 50Hz

Atributos Destacados Churrasquera Eléctrica Lisa VPC-818:

- **Construcción robusta y fácil de limpiar:** Gracias a sus terminaciones en acero inoxidable, es resistente al uso intensivo y permite una limpieza rápida y eficiente.

- **Parrilla lisa de cocción uniforme:** Ideal para lograr sellados precisos y una cocción pareja sin adherencias.
- **Control térmico eficiente:** Su termostato regulable permite ajustar la temperatura según el tipo de preparación, garantizando resultados consistentes.
- **Diseño compacto:** Perfecta para espacios reducidos sin sacrificar potencia ni superficie útil de cocción.
- **Mayor higiene y seguridad:** Incluye tope de seguridad y bandeja recolectora de grasa que evita derrames y facilita la limpieza diaria.

Usos Sugeridos:

- **Locales de comida rápida y cocinas industriales:** Para la preparación de hamburguesas, lomitos, fajitas, salchichas, vegetales grillados, etc.
- **Food trucks y dark kitchens:** Por su tamaño reducido y operación eléctrica, es ideal para entornos con limitaciones de espacio.
- **Servicios de catering y ferias gastronómicas:** Gracias a su portabilidad y fácil instalación.

Tips de Mantenimiento Churrasquera Eléctrica Lisa VPC-818:

- Limpia la parrilla después de cada uso con espátula de acero y un paño húmedo (cuando esté fría).
- Vacía y lava el depósito recolector de grasa a diario para evitar obstrucciones y mantener la higiene.
- Verifica el estado del termostato y del cableado eléctrico periódicamente para asegurar un funcionamiento seguro.
- No utilices productos abrasivos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.

Compacta, potente y de fácil operación, la **Churrasquera Lisa VENTUS VPC-818** es la opción perfecta para quienes buscan rendimiento profesional y eficiencia en cada servicio.

Churrasquera Eléctrica Lisa VPC-818 de 3 kW, fabricada en acero inoxidable.

Incluye bandeja recolectora de grasa.

Compacta y liviana, perfecta para cocinas pequeñas, locales de comida rápida y food trucks.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	55 × 43 × 23 cm
Peso	23 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 07:43