

## Roller Hot Dog 9 Rodillos CALVAC

SKU: ROLL-CAL-HOT | Categorías: Roller de Hot dog



### Descripción

El **Roller Hot Dog 9 Rodillos** es la solución perfecta para negocios gastronómicos que desean mantener salchichas y hot dogs calientes, jugosos y listos para servir durante toda la jornada.

Su diseño profesional incluye **rodillos giratorios de acero inoxidable con recubrimiento antiadherente**, que giran 360 grados para asegurar una cocción pareja, sin zonas quemadas ni crudas.

Incorpora **controles de temperatura independientes** para la zona frontal y trasera, permitiendo asar en una sección y mantener calientes en la otra, lo cual optimiza el flujo de trabajo y evita la sobrecocción.

Gracias a su **sistema de giro extra lento**, las salchichas conservan su humedad y sabor, incluso después de largos periodos en el equipo.

El equipo incluye una **cúpula protectora antiestornudo transparente** que cumple una doble función: proteger los alimentos del entorno y permitir una exhibición clara e higiénica.

Además, viene con una **bandeja recolectora de grasa desmontable**, que facilita la limpieza y mejora la higiene general del entorno de trabajo.

### Especificaciones técnicas - Roller Hot Dog 9 Rodillos:

- **Cantidad de rodillos:** 9 (giro 360° con recubrimiento antiadherente)
- **Controles de temperatura:** Independientes para zona frontal y trasera
- **Incluye:** Cúpula antiestornudo y luz interna
- **Voltaje:** 220 V
- **Frecuencia:** 50 Hz
- **Potencia:** 1.050 W
- **Rango de temperatura:** 50 °C a 300 °C

- **Dimensiones sin cúpula:** 560 × 330 × 178 mm
- **Dimensiones de la cúpula:** 465 × 325 × 200 mm
- **Peso neto (con cúpula):** 3.3 kg

### Atributos clave Roller Hot Dog 9 Rodillos:

- **Rodillos antiadherentes de acero inoxidable**, fáciles de limpiar y resistentes al uso continuo.
- **Giro completo y constante (360°)** que asegura una cocción uniforme en todos los lados.
- **Zonas térmicas diferenciadas**, para asado activo y mantenimiento de calor simultáneo.
- **Diseño con cúpula transparente**, que mejora la higiene y la presentación del producto.
- **Bandeja recolectora desmontable**, que facilita la limpieza diaria y evita derrames.
- **Compacto y liviano**, ideal para espacios reducidos o instalaciones móviles.

### Usos sugeridos:

Este roller es ideal para **puestos de comida rápida, cafeterías, estaciones de servicio, ferias, eventos, food trucks, supermercados y casinos**, donde la rotación constante de productos calientes requiere eficiencia, presentación atractiva y conservación adecuada.

Es perfecto para salchichas, vienesas, longanizas y similares.

### Tips de mantenimiento - Roller Hot Dog 9 Rodillos:

- **Limpia los rodillos diariamente** con paños húmedos y detergente suave, evitando estropajos abrasivos.
- **Retira y lava la bandeja recolectora de grasa** después de cada jornada.
- **Evita el uso de utensilios metálicos** sobre los rodillos para proteger el recubrimiento antiadherente.
- **Verifica los controles de temperatura** periódicamente para asegurar una cocción equilibrada.
- **Limpia la cúpula con productos no abrasivos**, conservando su transparencia para una buena visibilidad.

### Beneficios adicionales:

- **Optimiza el tiempo de servicio**, manteniendo productos listos para entrega inmediata.
- **Mejora la higiene alimentaria**, gracias a la cúpula protectora y bandeja recolectora.
- **Aumenta las ventas por impulso**, gracias a la exhibición visible y apetecible del producto.
- **Reduce el desperdicio**, al mantener la jugosidad de las salchichas por más tiempo.
- **Fácil de transportar e instalar**, ideal para emprendimientos móviles o eventos temporales.

**En resumen**, el **Roller Hot Dog de 9 Rodillos** es una herramienta versátil, compacta y altamente eficiente, ideal para cocción, mantenimiento y exhibición de salchichas listas para servir.

Su diseño robusto y sus prestaciones orientadas a la higiene, el control térmico y la facilidad de limpieza lo convierten en un aliado imprescindible en negocios de comida rápida y atención al cliente directa.

Roller Hot Dog 9 rodillos antiadherentes de acero inoxidable y giro 360°.

Con controles térmicos independientes, cúpula protectora y bandeja recolectora.

Mantiene las salchichas calientes y jugosas. Ideal para food trucks, ferias, cafeterías y más.

### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	CALVAC
Dimensiones	50 × 40 × 35 cm
Peso	10 kg

### Galería de imágenes



---

Tel: +56 9 3364 5148 | [contacto@frignonor.cl](mailto:contacto@frignonor.cl) | [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Solicite su cotización en **[www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)**

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 12:54