

Roller Hotdog VRHD 11T Rodillos VENTUS

SKU: ROLL-VEN-HOTDOG | Categorías: Roller de Hot dog



Descripción

El Roller Hotdog VRHD 11T Rodillos es la solución perfecta para locales de **comida rápida, ferias gastronómicas, cafeterías, kioscos y estaciones de servicio** que buscan una manera eficiente, limpia y visualmente atractiva de preparar hotdogs.

Su sistema de 11 rodillos con cubierta de teflón permite una cocción uniforme, mientras que la cajonera para pan con temperatura independiente garantiza un servicio rápido y organizado.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VRHD-11T
- **Rodillos:** 11 unidades con recubrimiento antiadherente de teflón
- **Dimensiones:** 300 x 590 x 485 mm
- **Peso neto / bruto:** 16,5 kg / 18,4 kg
- **Potencia:** 2,6 kW
- **Energía Roller Hotdog VRHD 11T Rodillos:** 220V / 50Hz
- **Temperatura de preparación:** 50°C a 270°C
- **Temperatura del cajón de pan:** 50°C a 130°C
- **Temperatura de trabajo general:** 0°C a 110°C
- **Material de estructura:** Acero inoxidable
- **Tapa superior:** Cúpula de vidrio templado
- **Adicionales incluidos:**
 - Bandeja recolectora de residuos
 - Cajonera térmica con temperatura independiente

Atributos Destacados Roller Hotdog VRHD 11T Rodillos:

- **Mayor capacidad de cocción:** Gracias a sus 11 rodillos, permite preparar más unidades al mismo tiempo, ideal para horas de alta demanda.
- **Cocción pareja y sin adherencias:** Los rodillos con cubierta de teflón giran de manera uniforme, asegurando resultados consistentes y sin quemaduras.
- **Calentamiento dual:** Cajonera térmica con regulación de temperatura independiente, ideal para mantener el pan suave y caliente.
- **Diseño higiénico y profesional:** Cúpula de vidrio que mejora la presentación del producto, mientras protege del ambiente exterior.
- **Fácil limpieza:** Bandeja inferior extraíble para residuos y superficies lisas que facilitan la higiene diaria.

Usos Sugeridos:

- Comercios de comida rápida y take away
- Food trucks y ferias
- Locales en malls o estaciones de servicio
- Eventos y celebraciones con venta de snacks

Perfecto para vender hotdogs listos para servir, de forma continua, visualmente atractiva y sin interrupciones.

Tips de Mantenimiento Roller Hotdog VRHD 11T Rodillos:

- Limpia los rodillos cuando estén fríos, utilizando un paño húmedo y sin productos abrasivos, para conservar el recubrimiento de teflón.
- Vacía y limpia la bandeja recolectora de residuos al final de cada jornada.
- Revisa regularmente el funcionamiento de los termostatos (principal y del cajón de pan) para asegurar una temperatura estable.
- Evita dejar el equipo encendido sin uso prolongado para optimizar su vida útil.

Con su diseño compacto, alta capacidad y funcionalidad avanzada, el **Roller Hotdog VENTUS VRHD-11T** es una inversión segura para negocios que buscan mejorar la eficiencia operativa sin sacrificar presentación ni sabor.

Roller Hotdog VRHD 11T Rodillos recubiertos de teflón para cocción uniforme entre 50°C y 270°C.

Estructura de acero inoxidable, cúpula de vidrio, bandeja recolectora de residuos y cajonera de pan con temperatura independiente (50°C a 130°C).

Potencia de 2.6 kW, ideal para locales de comida rápida, food trucks y eventos.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	59 × 48,5 × 30 cm
Peso	5 kg

Galería de imágenes





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

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

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 09:27