

Roller Hot Dog 9 Rodillos CALVAC

SKU: 4105C | Categorías: Roller de Hot dog | Stock: En stock



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 x 330 x 178 mm
- **Dimensiones de la cúpula:** 465 x 325 x 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

Característica	Detalle
Dimensiones	59 x 48 x 55 cm
Peso	23 kg

Galería de imágenes

