

Roller Hotdog VRHD-9T Rodillos VENTUS

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



Descripción

El Roller Hotdog VRHD-9T Rodillos VENTUS ha sido diseñado para ofrecer un servicio rápido, limpio y eficiente en la cocción y mantenimiento de salchichas, siendo una herramienta esencial para **comercios, locales de comida rápida y puestos de fast food**.

Gracias a su estructura en acero inoxidable y rodillos con recubrimiento de teflón, este equipo garantiza durabilidad, fácil limpieza y una cocción uniforme.

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** VRHD-9T
- **Rodillos:** 9 unidades con recubrimiento de teflón
- **Dimensiones:** 300 x 590 x 405 mm
- **Peso neto / bruto:** 14 kg / 16 kg
- **Potencia:** 2.2 kW
- **Energía:** 220V / 50 Hz
- **Rango de temperatura de cocción Roller Hotdog VRHD-9T Rodillos:** 50°C a 270°C
- **Rango de temperatura del cajón de pan:** 50°C a 130°C
- **Temperatura de trabajo:** Entre 0°C y 110°C
- **Material:** Acero inoxidable
- **Tapa:** Cúpula de vidrio para protección y visibilidad
- **Componentes adicionales:**
 - **Bandeja recolectora de residuos**

- o **Cajonera para pan** con control de temperatura independiente

Atributos Destacados Roller Hotdog VRHD-9T Rodillos:

- **Cocción uniforme y controlada:** Los 9 rodillos giratorios con recubrimiento antiadherente permiten cocinar hasta varias salchichas al mismo tiempo, de forma pareja y sin que se peguen.
- **Diseño práctico y funcional:** Su cúpula de vidrio mejora la presentación y mantiene la higiene del producto durante el servicio.
- **Doble funcionalidad:** El cajón calentador de pan con temperatura ajustable permite tener los panes listos para servir en todo momento.
- **Fácil limpieza:** La bandeja de residuos removible y las superficies lisas simplifican la limpieza diaria del equipo.

Usos Sugeridos:

- Ideal para locales de comida rápida, food trucks, kioscos, ferias, casinos y estaciones de servicio.
- Perfecto para preparar hotdogs de forma eficiente en eventos, puntos de alto tráfico o snacks express.

Tips de Mantenimiento Roller Hotdog VRHD-9T Rodillos:

- Limpia los rodillos con un paño húmedo y productos no abrasivos una vez fríos, para prolongar el recubrimiento de teflón.
- Vacía y limpia la bandeja recolectora de residuos después de cada jornada.
- Mantén el cajón calentador limpio y seco; no introduces alimentos húmedos directamente.
- Verifica el correcto funcionamiento del termostato y evita usar temperaturas extremas sin necesidad.

Con un diseño compacto, potente y altamente funcional, el **Roller Hotdog VENTUS VRHD-9T** es una excelente inversión para quienes buscan agilidad, presentación profesional y máxima rentabilidad en la preparación de hotdogs.

Roller Hotdog VRHD-9T Rodillos de teflón, cúpula de vidrio y cajonera de pan con control independiente de temperatura.

Ideal para locales de comida rápida, ferias o food trucks que necesitan rapidez, higiene y presentación profesional.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	53 x 45 x 59 cm
Peso	18 kg

Galería de imágenes





Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 12/04/2026 12:49