

LÍNEA CALOR

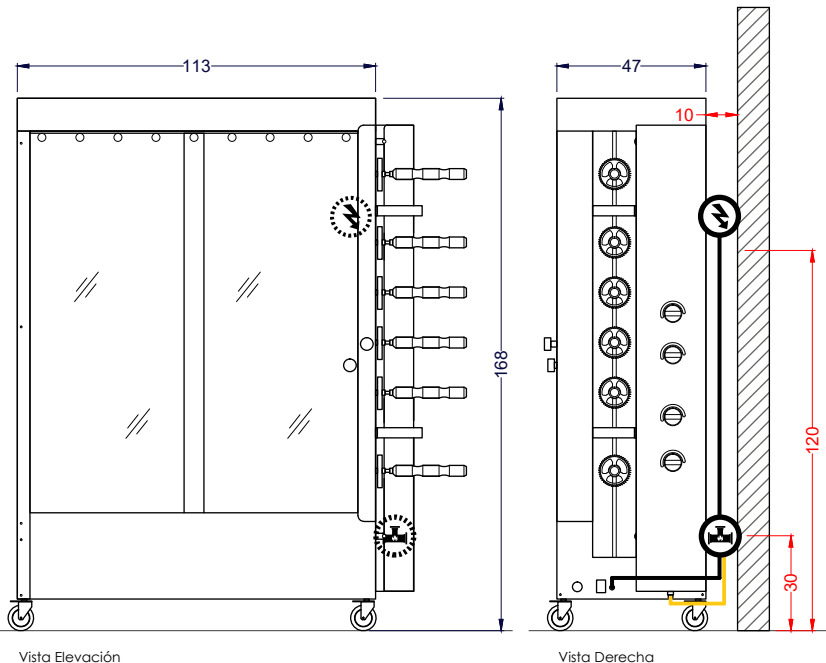
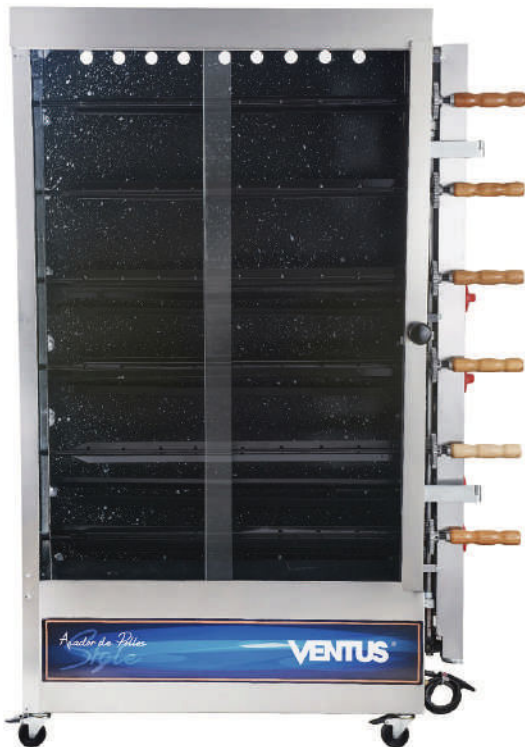
Asador de pollos a gas, 6 espadas

PR-634N

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



6 espadas



Unidad: cm

IMPORTANTE:
Toda instalación, mantención y reparación de un equipo a gas debe realizarla un técnico certificado por la Superintendencia de Electricidad y Combustibles (SEC), requisito exigido por dicha institución para además garantizar el buen funcionamiento e integridad del equipo y los manipuladores. Este normativa es importante para hacer válida la garantía del equipo.

Conversión tipo de gas:

Todo cliente debe tener Red de Gas, normalizada.
Si el equipo está certificado para un tipo de gas, Gas Licuado (GLP) o Gas Natural (GN), está prohibido conectar o realizar conversión a otro tipo de gas.
Si el equipo está certificado para dos tipos de gas, Gas Licuado (GLP) y Gas Natural (GN), dependiendo del equipo, es posible realizar conversión.

TIERRAS BAJAS

EQUIPAMIENTO COMERCIAL

Características

- Asador de pollos ideal para comercio de comida rápida y supermercados.
- Equipo a gas licuado (GLP).
- Incluye 6 espadas.
- Estructura en acero inoxidable.
- Fondo interno esmaltado.
- Visores frontales en vidrio templado.
- Conjunto de ruedas para facilitar el movimiento.
- Cajón recolector de grasa/residuos.
- 3 quemadores tubulares con un consumo **16% menor que los quemadores infrarrojos, y con CERO mantenimiento, ya que los quemadores no son cerámicos.**
- Fácil uso y limpieza.
- Origen Brasil.

Capacidad	24 a 30 pollos 4 a 5 pollos por espada		
Dimensiones equipo	Ancho 113 cm	Profundidad 47 cm	Alto 168 cm
Peso	Neto 73.4 kg	Bruto 94.9 kg	
Especificaciones eléctricas	Potencia 0.36 kW	Energía 220V/50Hz	Consumo 0.38kW/24h
Fuerza motor	Potencia 1/4 hp		
Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Consumo 1.093 gr/h	Conexión Ø3/4"	