

Línea Calor

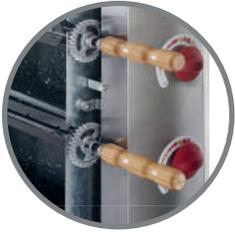
Asador de pollos a gas, 6 espadas

PR-634N

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service

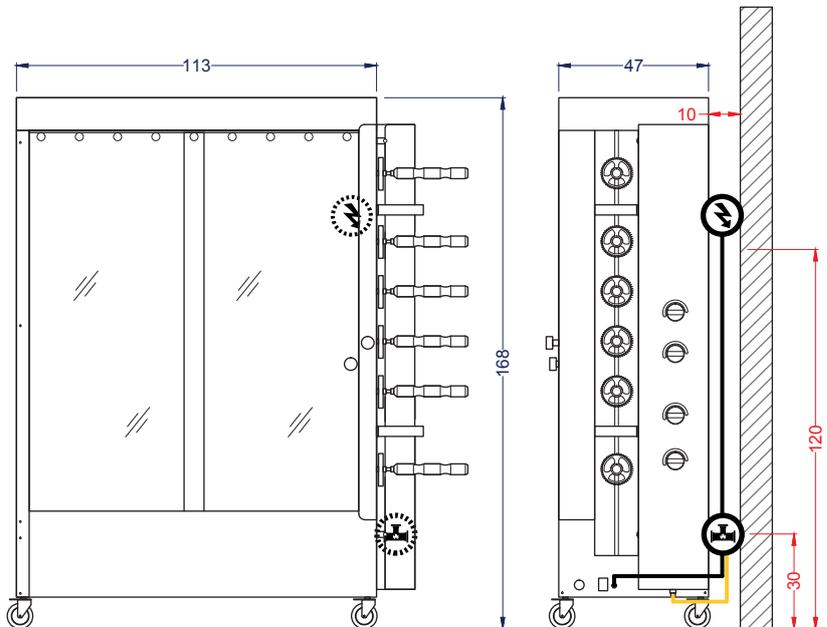


6 espadas



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.



Vista Elevación

Vista Derecha

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.

Capacidad	Por espada	Total	
	3 pollos de 1.7 kg 4 pollos de 2.1 kg	18 pollos 24 pollos	
Dimensiones equipo	Ancho	Profundidad	Alto
	113 cm	47 cm	168 cm
Peso	Neto	Bruto	
	73.4 kg	94.9 kg	
Especificaciones eléctricas	Potencia	Energía	Consumo
	0.36 kW	220V/50Hz	0.38kW/24h
	Fuerza motor	Potencia	
		1/4 hp	
Especificaciones Gas Licuado (GLP)	Consumo	Conexión	
	1.093 gr/h	Ø3/4"	

VENTUS®