

Asador de Pollos a Gas 6 Espadas PR-634N VENTUS

SKU: 1203 | Categorías: Asadores de pollos | Stock: Agotado



Descripción

Asador de Pollos a Gas 6 Espadas PR-634N de VENTUS está especialmente diseñado para responder a las necesidades de negocios con alta demanda como **locales de comida rápida, supermercados, food trucks y servicios de catering**.

Con una **capacidad total de hasta 30 pollos** distribuidos en **6 espadas rotativas**, este equipo es sinónimo de eficiencia, productividad y sabor constante.

Fabricado con una **estructura de acero inoxidable** y fondo interno esmaltado, asegura una excelente durabilidad y facilidad de limpieza.

Su diseño frontal con **visores de vidrio templado** permite visualizar claramente la cocción de los alimentos, potenciando la presentación del producto al cliente.

Equipa **3 quemadores tubulares** de alta eficiencia que ofrecen un **consumo 16% menor** respecto a los quemadores infrarrojos tradicionales.

Además, al no ser cerámicos, no requieren mantenimiento, lo que reduce significativamente los costos operativos a largo plazo.

Cuenta con un **motor de 1/4 HP**, que garantiza un giro constante y parejo de las espadas, logrando una cocción homogénea en todas las piezas.

También incorpora un **cajón recolector de grasa y residuos**, lo que facilita la limpieza diaria, y **ruedas resistentes** para un traslado seguro y sencillo dentro del área de trabajo.

Especificaciones técnicas Asador de Pollos a Gas 6 Espadas PR-634N:

- **Modelo:** PR-634N
- **Cantidad de espadas:** 6
- **Capacidad de cocción:** 24 a 30 pollos (4 a 5 por espada)

- **Dimensiones (mm):** 1130 x 1680 x 470
- **Motor:** 1/4 HP
- **Tipo de gas:** Licuado (GLP)
- **Consumo de gas:** 1093 g/h
- **Potencia eléctrica:** 360 W
- **Energía:** 220V / 50 Hz
- **Consumo eléctrico diario:** 0,38 kWh
- **Peso neto/bruto:** 73,4 / 94,9 kg
- **Visores:** Vidrio templado frontal
- **Incluye:** Cajón recolector + ruedas de transporte

Usos sugeridos:

- Ideal para **pollerías, locales de comida rápida, supermercados, casinos y servicios de banquetería.**
- Perfecto para preparar grandes volúmenes de pollo asado de manera uniforme, con excelente presentación.

Tips de mantenimiento Asador de Pollos a Gas 6 Espadas PR-634N:

- Limpia el cajón recolector de grasa diariamente para evitar acumulaciones y malos olores.
- Revisa periódicamente el estado de las espadas y asegúrate de que giren sin obstrucciones.
- No realices conversiones de gas sin certificación; el equipo está diseñado exclusivamente para gas licuado (GLP).
- Toda instalación o reparación debe ser realizada por un **técnico certificado SEC**, para garantizar seguridad y correcto funcionamiento.

Con su capacidad, eficiencia energética y facilidad de uso, el **asador PR-634N VENTUS** es una inversión rentable para negocios que desean maximizar su producción sin descuidar la calidad y seguridad operativa.

Asador de Pollos a Gas 6 Espadas y capacidad para 24 a 30 pollos.

Estructura en acero inoxidable, motor 1/4 HP, visores de vidrio templado, quemadores tubulares de bajo consumo y cajón recolector.

Ideal para locales de comida rápida y supermercados.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	60 x 130 x 185 cm
Peso	95 kg

Galería de imágenes

