

Línea Snack



- ✓ **GRAN CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN.**
Trabaja hasta con 48 pollos al mismo tiempo y maximiza tu producción diaria, rostizando 8 pollos por varilla.
- ✓ **SISTEMA DE ROTACIÓN.**
El rosticero cuenta con una transmisión que permite que este se mantenga girando mientras que los pollos se rostizan adecuadamente.
- ✓ **ILUMINACIÓN.**
El equipo cuenta con iluminación que al mismo tiempo mantendrá tu producto caliente
- ✓ **ALMACENAJE.**
Nuestro rosticero cuenta con área específica para mantener productos almacenados.
- ✓ **FLAMA AJUSTABLE.**
El rosticero cuenta con una válvula de gas que permite nivelarla contando una temperatura máxima de 400 °C.
- ✓ **ACCESORIOS CAMBIABLES.**
El equipo cuenta con diferentes accesorios para trabajar con diferentes platillos, como pollo, espadas y canastillas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones exteriores

Alto:	1770 mm	(69.68")
Ancho:	1419 mm	(55.86")
Profundo:	777 mm	(30.59")

Dimensiones interiores

Alto:	1456 mm	(57.34")
Ancho:	1097 mm	(43.20")
Profundo:	685 mm	(26.97")

Capacidad interior útil

Capacidad:	1.100 Kg	Hasta 10 por varilla
------------	----------	----------------------

Materiales

Puertas corredizas:	3 (Vidrio)
Varillas:	6 (Acero Inoxidable)
Dimensión de varillas:	Largo: 1076 mm (42.37")
	Ancho: 13 mm (1/2")

Datos de rendimiento

Potencia de motor:	1/4 HP / 186 W
Válvula para control de flama:	1
Consumo de Gas L.P (Kr/Hr):	2 a 2.5 Kg/h
Presión recomendada:	15-20 Lb
Regulador de Gas:	CMS-80
Temperatura máxima:	400 °C
Tiempo de Cocción:	120 min

Datos eléctricos:

Fuentes de alimentación:	110 V / 60 Hz
Amperaje:	4.9 A
Tipo de enchufe:	NEMA A 5-15 P
Longitud de cable:	1.9 m (74.80")
Iluminación:	Incandescente

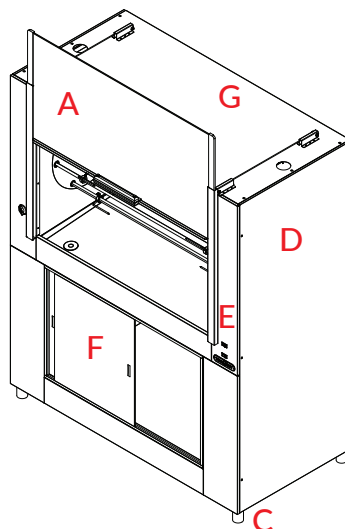
Datos logísticos:

Cargas de remolque:	48': 28 pzas
	53': 31 pzas
Peso embalaje:	201.6 kg (444.45 lb)

Dimensiones de embalaje

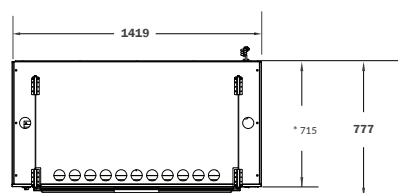
Alto:	1828 mm	(72")
Ancho:	1498 mm	(59")
Profundo:	844 mm	(33 1/4")

PARTES / VISTAS DEL EQUIPO

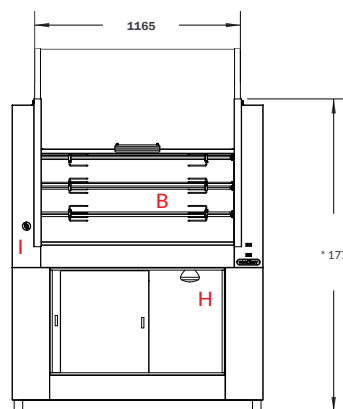


Partes del equipo

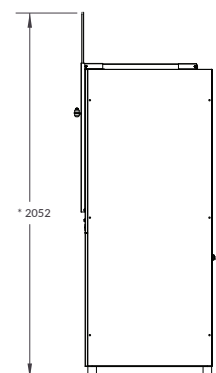
- A.** Puerta deslizable de vidrio.
- B.** Seis varillas para pollos.
- C.** Tacones para facilitar la limpieza.
- D.** Acabado exterior en acero inoxidable.
- E.** Botones encendidos / apagado en luz.
- F.** Puertas de almacén hechas de vidrio.
- G.** Acabado exterior en lamina galvanizada.
- H.** Compartimento de conservación y exhibición en el almacén con iluminación.
- I.** Válvula para control de flama



SUPERIOR



FRENTE



LATERAL

* Medidas con puerta abierta