

# LÍNEA CALOR

## Horno de Pollo a Gas

**METVISA**

**ASER.20**



**USO  
PROFESIONAL**



### COCCIÓN UNIFORME

Quemadores infrarrojos que garantizan un dorado perfecto y jugoso en cada pollo.



## Especificaciones Técnicas

|                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Modelo                           | ASER.20                        |
| Capacidad                        | 20 kg (10 Pollos)              |
| Quemadores infrarrojos           | 2                              |
| Espadas                          | 2                              |
| Tiempo estimado de cocción       | 1,5 h                          |
| Medidas del horno (An x Fo x Al) | 115 x 48 x 79 cm               |
| Consumo de gas                   | 0,4 kg/hora                    |
| Consumo de energía               | 0,18 kw/h                      |
| Peso                             | 47 kg                          |
| Material                         | Estructura de Acero Inoxidable |



### GAS

0,4 kg/hora  
CONSUMO



### ENERGÍA

0,18 kw/h  
CONSUMO



### PESO

47 kg  
NETO

## Beneficios Destacados



### ESTRUCTURA DE ACERO INOX

Resistente, duradera  
e higiénica.



### QUEMADORES INFRARROJOS

Cocción uniforme y  
sabor inigualable.



### 2 ESPADAS

Mayor capacidad  
y eficiencia para tu  
negocio.



### DISEÑO COMPACTO

Ideal para espacios  
reducidos sin perder  
rendimiento.

El Horno de Pollo a Gas **ASER.20** está diseñado para ofrecer un **alto rendimiento, economía y durabilidad**. Su sistema de **quemadores infrarrojos** asegura una cocción pareja y rápida, ideal para pollerías, restaurantes y negocios gastronómicos que buscan calidad y productividad.