

LÍNEA CALOR

Horno de Pollo a Gas

GASTRO®

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.