

LÍNEA CALOR

Horno de Pollo a Gas

GASTRO®

ASER.40

 **USO PROFESIONAL**



COCCIÓN UNIFORME

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



Distribuidor Autorizado:


Especificaciones Técnicas

Modelo	ASER.40
Capacidad	40 kg (20 pollos)
Quemadores infrarrojos	4
Espadas	4
Tiempo estimado de cocción	1,5 h
Medidas del horno (An x Fo x Al)	115 x 48 x 123 cm
Consumo de gas	0,8 kg/hora
Consumo de energía	0,18 kw/h
Peso	67 kg
Material	Estructura de Acero Inoxidable



GAS

0,8 kg/hora
CONSUMO



ENERGÍA

0,18 kw/h
CONSUMO



PESO

67 kg
NETO

Beneficios Destacados



ESTRUCTURA DE ACERO INOX

Resistente, duradera e higiénica.



QUEMADORES INFRARROJOS

Cocción uniforme y sabor inigualable.



4 ESPADAS

Mayor capacidad y eficiencia para tu negocio.



MOVILIDAD FÁCIL

Incluye ruedas para traslado seguro.

El Horno de Pollo a Gas **ASER.40** 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.