

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

ASADOR ROTATIVO CHERGUI VULCANO



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

ASADOR ROTATIVO - CHERGUI - VULCANO

SALES INFORMATION

DOBLE SERVICIO

Estos asadores de gran capacidad (hasta 77 pollos) se benefician de una ergonomía óptima. Posibilidad del paro de los balancines a la altura deseada para carga y descarga del alimento sin la necesidad del vaciado completo de la espada tradicional.



Asador giratorio doble servicio (para mayor visibilidad) Puertas de cristal en las 2 caras, frontal y posterior.

Elementos calefactores centrados en el sistema de engranajes planetarios para un calor directo. Están agrupados de tres en tres, con un interruptor independiente de encendido/apagado para el control de la temperatura. Calentamiento por infrarrojos conmutados por un conjunto de resistencias de 18mm. de diámetro.

VULCANO

ASADOR ROTATIVO PANORÁMICO



Mecanismo de rotación accionado por una cadena doble. Movimiento de los balancines de 700 o 1000mm de longitud, por 2 cadenas dobles arrastrados por un motor de gran potencia.

Dotado de 7, 9 o 11 balancines de carga de 130 o 185 mm de anchura, con movimiento planetario alrededor de los tubos de calefacción que garantizan un perfecto equilibrio de asado para la totalidad de los alimentos en el interior de la cámara, enteramente desmontables.

Se asa todo alimento que se introduzcan en dichos balancines, incluso guarniciones como la patata, cebolla, ...

VULCANO

ASADOR ROTATIVO PANORÁMICO



Debido a su estudiado diseño de entrada de aire en la parte inferior y salida por la parte superior, se produce una corriente de aire limpio, nuevo y lógicamente renovador que consigue asar los alimentos con criterios similares al asado a la brasa.



Visera superior «Asador» en la parte frontal y posterior.

Iluminación de cuarzo de 1000 W.

Bandeja recoge grasa con grifo de drenaje.

Construido en acero inoxidable, con cantos redondeados.

Panel de mandos serigrafiado.



Opciones:

- Base tubular de acero inoxidable con ruedas
- Armario neutro de almacenamiento con ruedas
- Armario caliente con ruedas
- Balancín para patatas
- Bandeja fondo balancines





IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

