



ASADOR DE POLLOS VERTICAL GASTROMAQ

- Asador de Pollos Vertical ideal para uso comercial en restaurantes, pollerías o grandes eventos.
- Fabricado en acero inoxidable de alta durabilidad, resistente a la corrosión y fácil de limpiar, lo que garantiza un uso prolongado y eficiente.
- Diseñado para asar entre 12 y 24 pollos simultáneamente, optimizando el tiempo de cocción y la eficiencia del negocio.
- Equipado con una luz interna que permite supervisar el proceso de cocción sin necesidad de abrir la puerta, asegurando así una temperatura constante.
- Incluye un regulador de temperatura ajustable que permite cocinar los pollos de manera uniforme y precisa, adaptándose a las necesidades específicas de cada receta.
- Cuenta con una puerta de vidrio templado resistente al calor, que no solo ofrece visibilidad durante la cocción, sino que también añade un elemento de seguridad al evitar accidentes.

SKU: 6691



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Categorías: [Asadora de Pollos](#)

GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: HGJ-306

Cocción a gas.

Acero Inoxidable

Capacidad : 12-24 pollos

Luz interna

Regulador de Temperatura

Puerta de vidrio templado

Consumo: 0,3 Kg/h

Flujo de Calor: 9 Kwh

Dimensiones: 670 x 550 x 1580mm.

Tensión: 220V/50Hz

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl