

Ficha Técnica

LINEA: ROSTICEROS PARA POLLOS

MODELO: R-27 PCT y R-48 PCT

ILUSTRACION:





USOS PRINCIPALES

- * Rosticerías
- * Restaurantes
- * Supermercados
- * Comedores industriales
- * Carnicerías
- * Etc.

| CARACTERISTICAS | | | | |
|-----------------|--------------|-------|----------------------|--|
| MODELO | Capacidad | Motor | Tiempo de Cocimiento | |
| R-27 PCT | 21-27 pollos | 1/2 | 90 a 100 min | |
| R-48 PCT | 42-48 pollos | 1/4 | 90 a 100 min | |

BENEFICIOS

- Perfecto cocimiento
- •Ideal para pollos, lechon, costillar, pescado, carne, etc.
- •Fácil de limpiar

- •Puerta de Cristal templado
- •Ahorran en el consumo de gas
- •Acabado en acero inoxidable

LINEA:

ROSTICEROS PARA POLLOS

MODELO:

R-27 PCT y R-48 PCT

BENEFICIOS



EL PRODUCTO ESTARA SIEMPRE A LA TEMPERATURA QUE EL CLIENTE LO PIDE

El horno multiusos modelo R-48 PCT cuenta con una cámara de conservación del producto en la parte inferior del gabinete que está acondicionada con puertas de cristal corredizas para mayor higiene y luz intrarroja que ayuda a mantener una temperatura adecuada el producto.



CONSTRUIDO PARA DURAR

Todos los materiales que se utilizan en la fabricación de los rosticeros TORREY, son de gran calidad y están diseñados para el trabajo continuo.



EXHIBA MAS VENDA MAS

EL R-27 PCT Y EL R-48 PCT están equipados con puerta de cristal templado reduciendo el tiempo de cocimiento y ofreciendo una excelente exhibición del producto.



HIGIENE Y CALIDAD

La sólida construcción de acero inoxidable que se utiliza en los Hornos Multiusos TORREY, es de gran calidad, de alta resistencia y de fácil limpieza, por lo que brindará imagen de calidad e higiene.

ACCESORIOS OPCIONALES





Cuenta con una variedad de accesorios que le permiten una gran variedad de aplicaciones.

PARRILLA
PARRILLA

aplicaciones. PARRILLA
FIJA POLLOS NORMALES CANASTILLA
FIJA POLLOS SINALOA
ESPADA

ESPECIFICACIONES

| | R-27 PCT | R-48 PCT | | | |
|----------------------|-----------------------------------|--------------------|--|--|--|
| Capacidad en pollos | 21-24 pollos | 42-48 pollos | | | |
| Tiempo de cocimiento | 90-100 min | 90-100 min | | | |
| Capacidad de motor | Motoreductor de 6RPM | 1/4 HP | | | |
| Varillas giratorias | 3 | 6 | | | |
| Consumo de gas | 1.5 a 2 kg/hr | 2 a 2.5 kg/hr | | | |
| Peso | 92 kg/ 202.9 lb | 210 kg / 463.05 lb | | | |
| Volts | 127V/60 Hz (220 V/50 Hz opcional) | | | | |
| Regulador de gas | CMS-80 | CMS-80 | | | |
| Presión de trabajo | 15-20 lbs | | | | |
| Alto | 101.5 cm/ 32" | 180.6 cm/ 71.1" | | | |
| Ancho | 136 cm/ 53.5" | 142 cm/ 56" | | | |
| Profundidad | 58.1cm/22.9" | 71.2 cm/ 28.03" | | | |

REDUCE LOS CONSUMOS DE GAS

Cuenta con una válvula de uso industrial que regula la flama de los quemadores eliminando el consumo de gas innecesario, el techo y la pared posterior están fabricados con aislamiento de fibra cerámica, el cual le ayuda a mantener el calor dentro del aparato.





SU PUERTA SE ABRE FACILMENTE

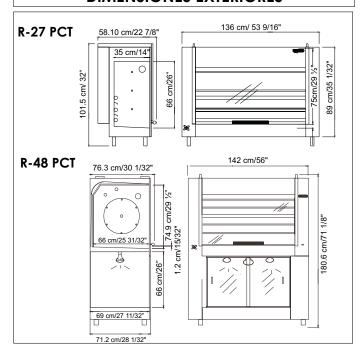
AHORRE TIEMPO

Las varillas giratorias son muy fáciles de desmontar, haciendo que no pierda tiempo en acomodar los pollos.



PRODUCTO ACCESORIO CANTIDAD TIEMPO Fija pollos Pollos Rostizados 42 a 48 pollos 70-80 min Juego de Fija 4 a 6 pollos Pollos Estilo Sinaloa 70-90 min Pollos Sinaloa 1 pieza de hasta Parrilla 180-200 min Lechón 28 kg/ 61.7 lb 4 - 5 kg/ 9 - 11 lb Costillar de cerdo 80-100 min Espada 4 a 5 cortes 60-75 min Carne Asada Espada 3 a 4 piezas Pescado relleno Canastilla regulares 90-100 min

DIMENSIONES EXTERIORES



CERTIFICACIONES DE CALIDAD



DISTRIBUIDO POR