

ASADORES EXPORT

- Asadores con mismo equipo gas y transmisión que los clásicos verticales.
- Cambios en la estructura que no afectan al rendimiento.
- Producción en grandes series que abaratan su coste.
- Dotación de 4 pinchos dobles y 2 sencillos por espada.



MODELO	Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)			Peso kg	Kcal/h
			A	B	C		
2EG EXP	2	12	1.098	480	640	64	10.148
3EG EXP	3	18	1.098	480	820	83	15.222
4EG EXP	4	24	1.098	480	1.000	94	20.296

ASADORES EXPORT ELÉCTRICOS

- Consumo equilibrado de las 3 fases.
- Disponen de un aislante de alta densidad lo que permite conservar la temperatura interior y disminuir el consumo eléctrico.



MODELO	Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)			Peso kg	Kw
			A	B	C		
2EE EXP	2	12	1.098	480	640	61	6,6
3EE EXP	3	18	1.098	480	820	76	9,9
4EE EXP	4	24	1.098	480	1.000	94	13,2



MODELO	Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)			Peso kg	Kcal/h
			A	B	C		
6EG EXP	6	36	1.098	480	1.860	165	30.444
8EG EXP	8	48	1.098	480	1.920	185	40.592



MODELO	Espadas	Pollos	Dimensiones (mm)			Peso kg	Kw
			A	B	C		
6EE EXP	6	36	1.098	480	1.860	155	19,8
8EE EXP	8	48	1.098	480	1.920	175	26,4

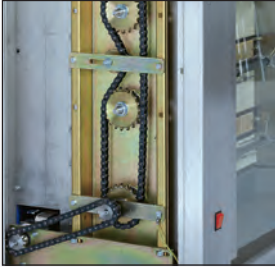
8EG EXP

6EE EXP

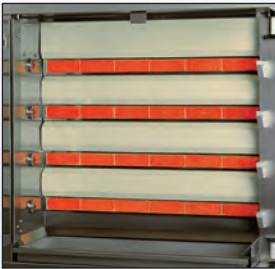
8EE EXP

Características técnicas de los asadores

Roasters technical details



Vista parcial de la transmisión.
Piñones de acero, fácil tensado y mínimo mantenimiento.
*Partial view of the drive mechanism.
Steel pinions, easy tightening and minimal maintenance.*



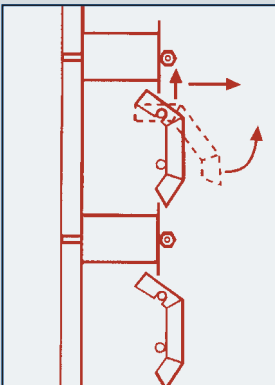
Sin regulación de aire primario, aprovechamiento energético máximo, ecológico. Asado completamente uniforme.
No primary air regulation, highly efficient, environmentally friendly. Very even roasting.



Bandeja de gran capacidad (870 x 295 x 50 mm). Especial para asado de patatas, guarniciones, etc.
Large capacity tray (870 x 295 x 50 mm) Specially designed for roasting potatoes, vegetables, etc.



Las resistencias son de máxima calidad, acopladas sin pinzamiento para permitir su dilatación en todos los sentidos.
Top quality resistors, connected without clamping, allow expansion in all directions.



Las chapas entre quemadores son extraíbles para su limpieza. Están especialmente diseñadas para que la grasa gotee siempre sobre la bandeja y nunca sobre los quemadores. Éstos se mantienen limpios, prolongando la vida útil del asador.
The plates between the burners are removable for easy cleaning and specially designed to ensure that the grease drips into the tray and never on the burners, thus keeping them clean and prolonging the life of the roaster.



The plates between the burners are removable for easy cleaning and specially designed to ensure that the grease drips into the tray and never on the burners, thus keeping them clean and prolonging the life of the roaster.