



ASADOR DE POLLOS VERTICAL GASTROMAQ

CODIGO: 6691

- 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.

Categorías: [Asadoras de pollos](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: HGJ-306

Cocción a gas.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl

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



DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl