



Modelo RT27

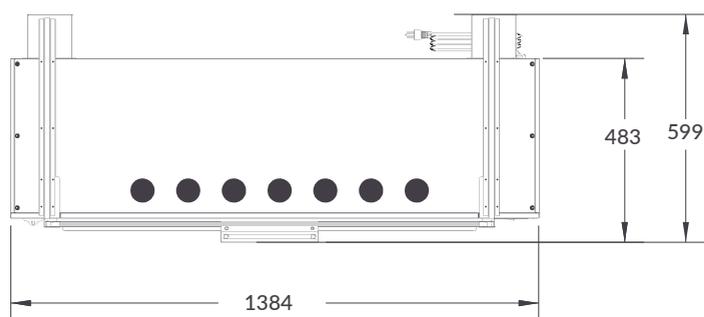
- ✓ Cuenta con tres varillas para colocar los pollos.
- ✓ Puerta de vidrio deslizable en área de rosticero.
- ✓ Construida para durar
- ✓ Una puertas de vidrio deslizables en área de exhibición.
- ✓ Botones encendido / apagado de luces interiores en área de rosticero.
- ✓ Gabinete fabricado en acero inoxidable, facilita la limpieza y cumple con las normas de higiene.
- ✓ Páctico sistema de montaje y desmontaje de varillas giratorias.
- ✓ Foco de halogeno para mantener el producto caliente.
- ✓ Válvula para control de flama.
- ✓ Temperatura máxima de 400° C

Especificaciones Técnicas

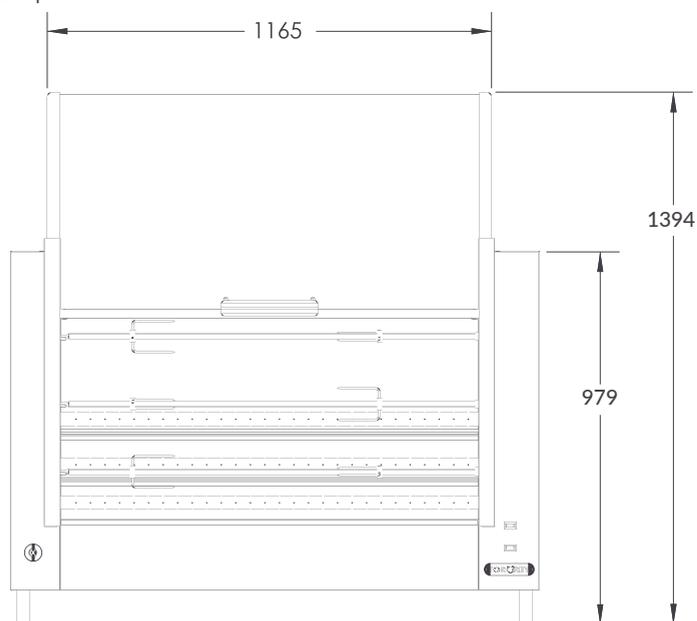
Capacidad (pollos 1.100Kg):	Hasta 9 por varilla
Tiempo de Cocción:	90 - 120 min
Cantidad de Varillas:	3
Capacidad de Motor:	Motoreductor
Válvula para control de flama:	1
Consumo de gas L.P (Kr/Hr):	1.5 a 2 kg/h
Presión recomendada:	15 - 20 Lb
Regulador de gas recomendado:	CMS - 80
Voltaje Nominal:	127 v
Tipo de Clavija:	NEMA-5-15P
Longitud de Cable Eléctrico:	1.9mts
Corriente Nominal:	4.5 A
Frecuencia:	60 Hz
Tipo de iluminación:	Halogeno 100w
Temperatura máxima:	400° C

Partes del equipo

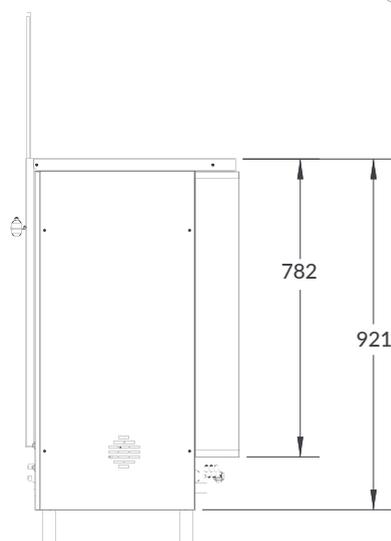
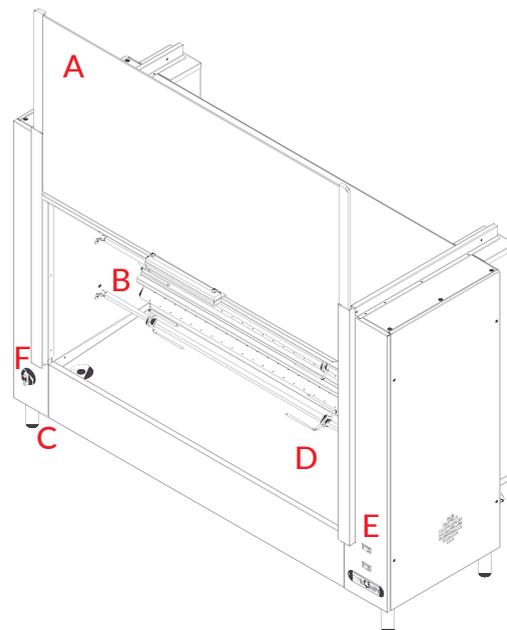
- A. Puerta deslizable de vidrio.
- B. tres varillas para pollos.
- C. Tacones para facilitar la limpieza
- D. Acabado exterior en acero inoxidable
- E. Botones encendido / apagado
- F. Válvula para control de flama



Vista superior



Vista frontal



Vista Lateral

Accesorio Opcionales

- ✓ Espadas
- ✓ Canastilla
- ✓ Parrillas
- ✓ Fijapollos de 3 y 6 puntas para pollo estilo Sinaloa