

**AP4G**

**Asador para 4 pollos a gas**

- Construcción en acero inoxidable antiácidos, referencia 304.
- Puerta con amplia ventanilla de inspección en vidrio de seguridad templado.
- Tablero de control con encendido general del asador y control de temperatura en grados centígrados.
- Sistema de rotación silencioso.
- Sistema de calefacción a gas, unidad calefactora exclusiva con quemador industrial con capacidad calorífica de 29.000 BTU/h.
- Evita la producción de humo y grasa hacia el exterior.
- Sistema ecológico que no contamina el pollo con gas quemado dentro de la cámara de cocción.
- Capacidad para 4 pollos.



Amplia ventanilla de inspección en vidrio de seguridad templado.



Asado homogéneo conservando el sabor original del producto y sistema de luz interior.



Práctico tablero frontal que controla fácilmente la temperatura y sistema de encendido.

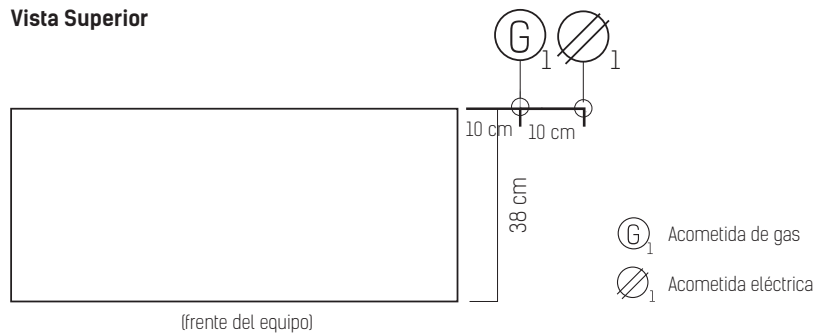
**AP4G**

**Asador para 4 pollos a gas**

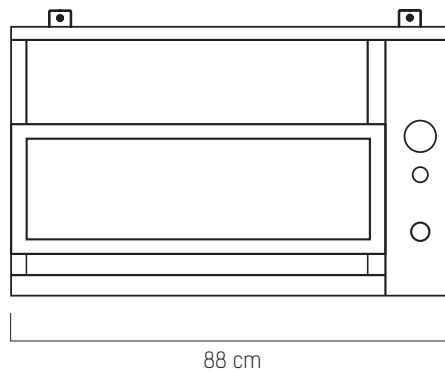
**FICHA TÉCNICA**

|                    |              |
|--------------------|--------------|
| Frente             | 88 cm        |
| Fondo              | 38 cm        |
| Altura             | 53 cm        |
| Peso aproximado    | --           |
| Conexión eléctrica | 110 V        |
| Consumo de gas     | 29.000 BTU/h |
| Amperaje           | 1.4 A        |
| Consumo eléctrico  | 0.7 KW/h     |

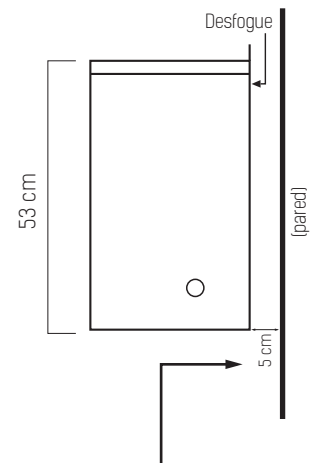
**Vista Superior**



**Vista Frontal**



**Vista Lateral**



**Nota:**

Si va a instalar un equipo sobre otro, no permita que estos hagan contacto directo, la distancia mínima entre equipos debe ser de 5 centímetros.

Se debe dejar mínimo 5 centímetros entre el equipo y la pared para permitir el correcto funcionamiento del desfogue.

Kadell se reserva el derecho de modificar el modelo, diseño y especificaciones de sus equipos sin previo aviso.

**REQUERIMIENTOS BÁSICOS:**

Superficie plana con suficiente circulación de aire.

Acometida de gas natural:

Diámetro 3/4" Presión 11" columna de agua (½ PSI).

Acometida de gas propano:

Diámetro 1" NPT Presión 13" columna de agua (½ PSI).

Acometida de corriente eléctrica:

Monofásica de 110 V y 60 Hz con neutro y polo a tierra

Nuestros equipos industriales para restaurantes, panaderías y pizzerías han sido desarrollados bajo las más exigentes normas de calidad cumpliendo con todos los requerimientos de su establecimiento, nuestra tecnología cuenta con el sistema CAD-CAM-CAE que controla con exactitud el corte y doblado de cada pieza garantizando un ensamble perfecto y duradero.