



Modelo RT48

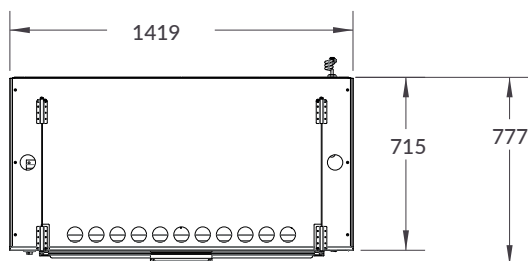
- ✓ Cuenta con seis varillas para colocar los pollos.
- ✓ Sistema de rotación y traslación de las varillas, transmisión diseñada para lograr el óptimo cocimiento de su producto.
- ✓ Puerta de vidrio deslizable en área de rosticero.
- ✓ Dos puertas de vidrio deslizables en área de almacén/exhibición.
- ✓ Botones encendido / apagado de luces interiores de almacén y 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 infrarojo para mantener el producto caliente.
- ✓ Válvula para control de flama.
- ✓ Temperatura máxima de 400° C

Especificaciones Técnicas

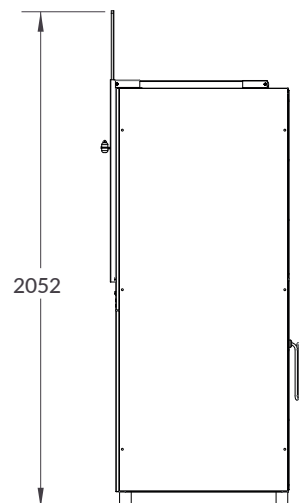
Capacidad (pollos 1.100Kg):	Hasta 10 por varilla
Tiempo de Cocción:	120 min
Cantidad de Varillas:	6
Capacidad de Motor:	186W (1/4 HP)
Válvula para control de flama:	1
Consumo de gas L.P (Kr/Hr):	2 a 2.5 Kg/h
Dimensiones (cm):	180.6 x 142 x 71.2
Presión recomendada:	15 - 20 Lb
Regulador de gas recomendado:	CMS - 80
Voltaje Nominal:	110 v
Tipo de Clavija:	NEMA-5-15P
Longitud de Cable Eléctrico:	1.9mts
Corriente Nominal:	4.9 A
Frecuencia:	60 Hz
Tipo de iluminación:	Florescente
Temperatura máxima:	400° C

Partes del equipo

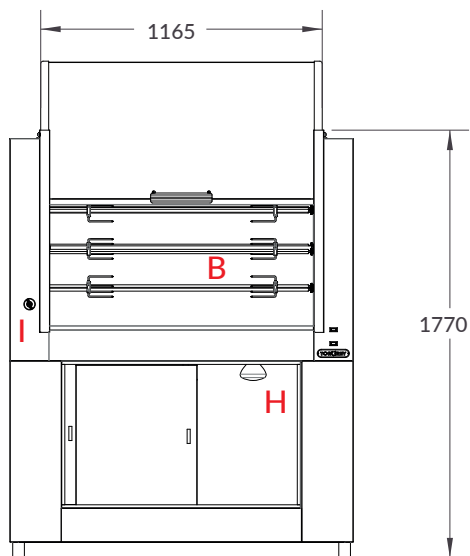
- A. Puerta deslizable de vidrio.
- B. Seis varillas para pollos.
- C. Tacones para facilitar la limpieza
- D. Acabado exterior en acero inoxidable
- E. Botones encendido / apagado en luz
- F. Puertas de almacén hechas de vidrio
- G. Acabado exterior en lámina galvanizada
- H. Cámara de conservación y exhibición en el almacén con iluminación
- I. Válvula para control de flama



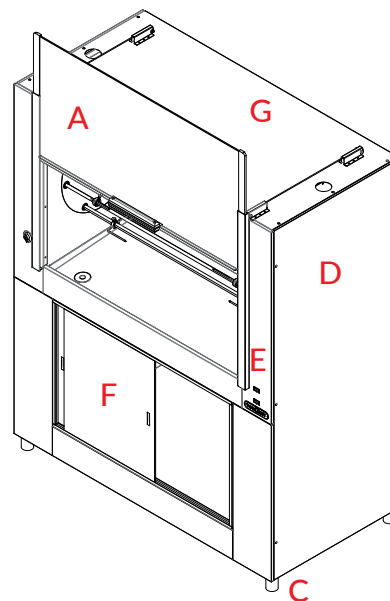
Vista superior



Vista Lateral



Vista frontal



Accesorio para diferentes platillos

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