



ROSTICEROS PARA POLLOS

Ideal para:

- Rosticerías
- Restaurantes
- Supermercados
- Comedores industriales
- Carnicerías



MODELO
R-27 PCT



MODELO
R-48

- Perfecto cocimiento
- Ideal para pollos, lechon, costillar, etc
- Fácil de limpiar
- Puerta de cristal templado
- Ahorro en el consumo de gas
- Acabado en acero inoxidable

www.refrigeraciontorrey.com



EL PRODUCTO ESTARÁ SIEMPRE A LA TEMPERATURA QUE EL CLIENTE LO PIDA

El horno multiusos modelo R-48 PCT cuenta con una cámara de conservación del producto en la parte inferior del gabinete que está acondicionada con puertas de cristal corredizas para mayor higiene y luz infraroja que le ayudará a mantener a una temperatura adecuada su producto.



CONSTRUIDO PARA DURAR

Todos los materiales que se utilizan en la fabricación de los rosticeros TORREY, son de gran calidad y están diseñados para el trabajo continuo.



EXHIBA MÁS VENDA MÁS

El R-27 y el R-48 PCT están equipados con puerta de cristal templado reduciendo el tiempo de cocimiento y ofreciendo una excelente exhibición del producto.



HIGIENE Y CALIDAD

La sólida construcción de acero inoxidable que se utiliza en los hornos multiusos TORREY, es de gran calidad e higiene.

ACCESORIOS OPCIONALES



Cuenta con una variedad de accesorios que le permiten una gran variedad de aplicaciones:

FIJA POLLOS NORMALES

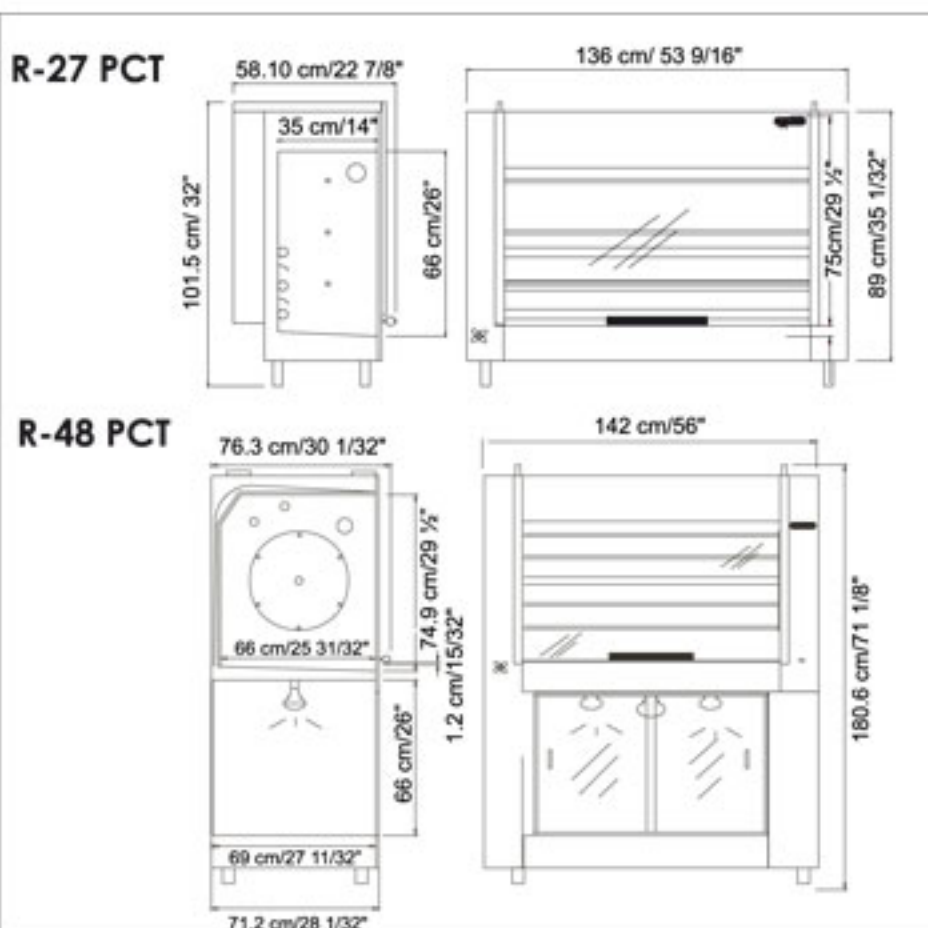
PARRILLA

FIJA POLLOS SINALOA

CANASTILLA

ESPADA

DIMENSIONES EXTERIORES



ESPECIFICACIONES

MODELO	R-27 PCT	R-48
Capacidad en pollos	21-27 pollos	42-48 pollos
Tiempo de cocimiento	90 -100 min.	90 -100 min.
Capacidad de motor	Motoreductor 6RPM	1/3 hp
Varillas giratorias	3	6
Consumo de gas	1.5 a 2 kg/hr	2 a 2.5 kg/hr
Peso	92 kg / 202.9 lb	210kg / 463.05 lb
Volts	127 V / 60 hz (220 V / 50 hz Opcional)	
Regulador de gas	CMS-80	
Presión de trabajo	15 - 20 lbs	



REDUCE EL CONSUMO DE GAS

Cuenta con una válvula de uso industrial que regula la flama de los quemadores eliminando el consumo de gas innecesario, el techo y la pared posterior están fabricados con aislamiento de fibra cerámica, el cual le ayuda a mantener el calor dentro del aparato.



AHORRE TIEMPO

Las varillas giratorias son muy fáciles de desmontar, haciendo que no pierda tiempo en acomodar los pollos.



SU PUERTA SE ABRE FÁCILMENTE.

La puerta de cristal templado le garantiza una excelente exhibición de su producto.

PRODUCTO	ACCESORIOS	CANTIDAD	TIEMPO
Pollos Rostizados	Fija pollos	42 a 48 pollos	70 - 80 min
Pollos estilo Sinaloa	Fija pollos Sinaloa	4 a 6 pollos	70 - 80 min
Lechón	Parrilla	28 kg/61.7 lb	180 - 200 min
Costillar de cerdo	Espada	4 - 5 kg / 9 - 11 lb	80 - 100 min
Carne Asada	Espada	4 - 5 cortes	60 - 75 min
Pescado relleno	Canastilla	3 a 4 piezas regulares	90 - 100 min

CERTIFICACIONES DE CALIDAD

NOM

DISTRIBUIDO POR

