

# Datos Técnicos

## Asador de Pollo Rotativo



ASER.60



ASER.40



ASER.20

### Modelos

**ASER. 20 | 40 | 60**



Imágenes meramente ilustrativas.  
Apariencia de equipamiento  
varía conforme modelo.



IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

IMG BRASIL - Indústria de Máquinas para Gastronomia Ltda.

CNPJ 11.193.347/0001-14 | I.E. 256.007.691 | CREA 131726-3

Rod. Antônio Heil – Km 23, nº 5825 | Bairro: Limoeiro | CEP 88352-502 | Brusque | SC | Brasil  
Fone/Fax +55 47 3251-5555 | vendas@metvisa.com.br | sac@metvisa.com.br



ASER.20



ASER.40

Nombre	Modelo	Medidas Nominales Anch. x Alt. x Fondo	Peso Neto	Capacidad	Consumo de Gas	Consumo de Energia	Motor 50/60 Hz	Tensión	Cantidad Espaldas	Rotación de las Espaldas	Espacio entre las Espaldas	Cantidad Quemadores Infrarrojos	Tiempo estimado de preparación
Asador de Pollo Rotativo 20 kg	ASER.20	1145x790x480 mm	47 kg	20 kg*	0,4 kg/h	0,18 kW/h	1/4 cv, 127/220 V Monofásico	127 o 220 V	02 un.	2,0 rpm	200 mm	2 un.	1,5 h**
Asador de Pollo Rotativo 40 kg	ASER.40	1145x1225x480 mm	67 kg	40 kg*	0,8 kg/h	0,18 kW/h	1/4 cv, 127/220 V Monofásico	127 o 220 V	04 un.	2,0 rpm	200 mm	4 un.	1,5 h**
Asador de Pollo Rotativo 60 kg	ASER.60	1145x1570x480 mm	85,5 kg	60 kg*	1,2 kg/h	0,18 kW/h	1/4 cv, 127/220 V Monofásico	127 o 220 V	06 un.	2,0 rpm	200 mm	6 un.	1,5 h**

\* Capacidad de 5 pollos por espalda con peso aproximado de 2kg cada pollo.

\*\* El tiempo estimado de preparación puede variar según el tipo de pollo. Los pollos congelados o sazonados con sal normalmente tardan más en asarse que lo normal. Factores externos como el calor, el frío y el viento influyen en el tiempo de preparación y la temperatura necesaria requerida por cada tipo de pollo.

#### Utilidad

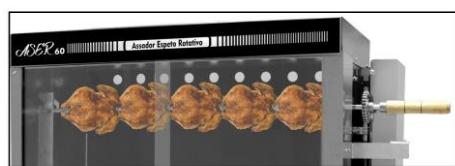
Asar pollos en general.



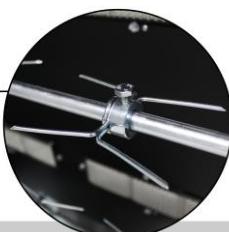
Espaldas giratorias que permiten que el pollo esté jugoso y cocinado de manera uniforme.

Aislamiento térmico en lana de roca

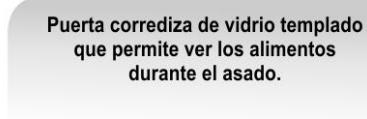
Estructura en acero inoxidable que facilita la limpieza y asegura una mejor vida útil al equipo.



Espalda para 5 pollos con un peso estimado de 2 kg cada uno.



Espaldas con tenedor y mango de madera. Fácil de colocar.



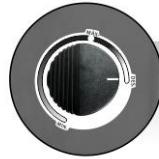
Puerta corredera de vidrio templado que permite ver los alimentos durante el asado.



Quemadores con calor emitido por radiación infrarroja.



Ruedas giratorias con cerradura. Fácil de mover el equipo. (Solo en modelos ASER.40 y 60)



Botón regulador de gas que controla el nivel de la llama.



Cajón para recoger la grasa. Practicidad para limpiar el equipo y eliminar los residuos.