

Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N VENTUS

SKU: ASAD-VEN-PRN623N | Categorías: Asadores de pollos, Línea calor



Descripción

El **Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N** es la solución ideal para negocios que buscan eficiencia, calidad y un equipo duradero para la preparación de pollos asados.

Gracias a su construcción en acero inoxidable, **se garantiza** una resistencia excepcional y un funcionamiento óptimo en el tiempo.

Además, su diseño incorpora características innovadoras que facilitan la operación, mejoran el rendimiento y optimizan el consumo energético.

Características Destacadas Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N

Estructura Resistente y de Alta Durabilidad:

- **Fabricado en acero inoxidable**, asegurando una larga vida útil y resistencia al uso continuo.
- **Fondo interno esmaltado**, facilitando la limpieza y evitando la acumulación de residuos.

Capacidad y Potencia para Alta Producción:

- **Equipado con 4 espadas**, permitiendo asar entre **16 y 20 pollos** de manera simultánea.
- **Motor de 1/4 HP**, ofreciendo un funcionamiento eficiente y silencioso.

Control Preciso del Cocinado:

- **Visores frontales de vidrio templado**, permitiendo visualizar el proceso de cocción en todo momento.
- **Sistema de rotación uniforme**, asegurando una cocción homogénea y resultados perfectos.

Movilidad y Comodidad en su Uso:

- **Ruedas incorporadas**, facilitando el traslado del equipo dentro del área de trabajo.
- **Cajón recolector de grasa**, simplificando la limpieza y manteniendo la higiene en la cocina.

Eficiencia Energética y Ahorro en Consumo de Gas:

- **Cuenta con 3 quemadores tubulares**, reduciendo el consumo de gas en un **16% en comparación con los quemadores infrarrojos**.
- **No requiere mantenimiento en los quemadores**, optimizando la operatividad y reduciendo costos adicionales.

Especificaciones Técnicas Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N

- **Modelo:** PR-623N
- **Capacidad de Espadas:** 4
- **Capacidad de Pollos:** 16 a 20 unidades
- **Dimensiones:** 1130 mm x 1480 mm x 470 mm
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Potencia:** 360 W
- **Consumo de Gas:** 874 g/h
- **Consumo Energético Diario:** 0,38 kWh
- **Peso Neto:** 64,8 kg
- **Peso Bruto:** 82,3 kg

Usos Sugeridos

Pollerías y asaderos: **Por ejemplo**, permite asar hasta 20 pollos de manera eficiente, con resultados uniformes y jugosos.

Restaurantes y negocios gastronómicos: **Además**, es ideal para establecimientos que desean ampliar su menú y ofrecer pollos asados de alta calidad.

Emprendimientos de comida rápida: **Por lo tanto**, su diseño compacto y movilidad lo hacen perfecto para negocios que buscan un equipo versátil y de alto rendimiento.

Catering y eventos gastronómicos: **Del mismo modo**, su gran capacidad permite atender grandes volúmenes de pedidos con facilidad.

Sugerencias de Mantenimiento Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N

Limpieza diaria del interior y exterior: **Con el fin de** mantener el equipo en óptimas condiciones, limpiar con un paño húmedo y detergente suave.

Vaciado y limpieza del cajón recolector de grasa: **Para evitar** acumulaciones y garantizar la higiene del equipo.

Verificación del motor y sistema de rotación: **Para asegurar** un funcionamiento eficiente y sin interrupciones.

Inspección periódica de los quemadores: **Para mantener** una combustión óptima y reducir el consumo de gas.

No utilizar productos abrasivos: **Para conservar** el acabado en acero inoxidable y evitar daños en el vidrio templado.

Beneficios Adicionales

Máximo rendimiento con bajo consumo de gas, optimizando los costos operativos.

Fácil traslado y ajuste en la cocina, gracias a su sistema de ruedas.

Resultados homogéneos y cocción precisa, asegurando pollos jugosos y bien dorados.

Diseño resistente y de fácil mantenimiento, ideal para negocios con alta demanda.

En conclusión, el **Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N** es una herramienta imprescindible para negocios que buscan ofrecer pollos asados de alta calidad con una operación eficiente y segura.

Gracias a su estructura en acero inoxidable, su sistema de cocción uniforme y su ahorro energético, **este equipo se convierte en** una opción ideal para restaurantes, pollerías y negocios gastronómicos.

Así que, si buscas mejorar la productividad y la calidad de tus preparaciones, ¡este asador es la elección perfecta!

El **Asador de Pollos 4 Espadas PRN-623N** es ideal para negocios gastronómicos, con capacidad para 16-20 pollos.

Su estructura en acero inoxidable y vidrio templado garantiza durabilidad.

Equipado con quemadores de bajo consumo, motor silencioso y ruedas para fácil movilidad, ofrece eficiencia y cocción uniforme.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	VENTUS
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	50 kg

Galería de imágenes



Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en **www.frigonor.cl**

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 03:32