



Ver producto y PDF

<https://webb.mx/af30g2-gastromaq>

Rosticero

AF30G2

El Rosticero **AF30G2** de Gastromaq es un equipo profesional de alta calidad diseñado para optimizar la preparación de pollos rostizados. Fabricado con materiales duraderos y características específicas para garantizar resultados consistentes y eficiencia energética en operaciones comerciales.

Descripción comercial

- Fabricación exterior en acero inoxidable e interior en acero 430
- Con recubrimiento interno porcelanizado, espadas y ganchos con recubrimiento de estaño
- Puertas de vidrio templado deslizantes sobre rodamientos
- Bandeja recolectora de grasa
- Cocción por medio de seis quemadores con tres válvulas independientes para optimizar el ahorro de gas. Tiempo de cocción aproximada 120 minutos.

Especificaciones

- Capacidad 30 piezas 1.5kg/h gas 110 v
- Consumo eléctrico: 0.4 kwh
- Peso: 90 kg
- Motor: 1/4 hp
- Rpm: 22 rpm
- Dimensiones: (ancho x largo x alto): 460 x 1135 x 1615



1/4 HP

Motor