

FICHA TECNICA

ASADOR ELECTRICO

DE SALCHICHAS 9 RODILLOS



Garantía y/o mantenimientos directamente con la empresa.

DESCRIPCIÓN:

- Capacidad de 24 Salchichas Aproximadamente.
- Fabricado Totalmente en Acero Inoxidable, exhibidor en Vidrio Templado.
- Asador de 9 Rodillos de 44 Cm de Largo cada uno.
- Bodega con Calentamiento para el Pan.
- Tres Controles de Temperatura Analógicos (03):
- 1) Rodillos 1-5, 2) Rodillos 5-9, 3) Bodega de Calentamiento del Pan.
- Rango de Temperatura de 60-120°C Apr.
- Alimentación: 110VAC – 1800W, 60Hz.
- Ideal para usos Comerciales como Restaurantes, Cafeterías, Catering Móvil, Comida Rápida, Snackbars. Fácil de Operar y de Alto Rendimiento.



MANTENIMIENTO:

- Realizar limpieza adecuada después de cada uso.
- Cambio de las piezas por desgaste.
- (Rodillos, Resistencias de Calentamiento, Switches, Luces Piloto, Control de Temperatura)
- Realizar mantenimiento Semestral o Anual según intensidad del Uso.



DATOS TECNICOS:

Peso:	15 Kg Aprox
Ancho:	58.5 Cm
Alto:	60 Cm
Profundidad:	40 Cm
Voltaje y Fases:	110VAC, 1 Fase
Frecuencia:	60 Hz
Potencia y Corriente:	1800W
Tipo de Control:	Analogico
Datos Adicionales:	Calentamiento Electrico

MANIPULACIÓN DE SEGURIDAD:

Mantener desconectado cuando no se encuentre en uso. En caso de daños, llevar directamente con el servicio técnico de la empresa. Al momento de conectar el equipo asegurarse de que el interruptor este apagado. En caso de Requerirlo, conectar a una toma exclusiva directamente del tablero de distribución de energía. Considerar la Conexión a Tierra de la asadora

07-07-2025. DS.

LA CASA DE LA LICUADORA INDUSTRIAL S.A.S.

Dirección: Calle 5 #22A-32, Barrio Progreso, Bogotá

Teléfonos: 601 4809742 y 321 2506319 Web: <https://casadelalicuadoraindustrial.com>,

Email: servicio@casadelalicuadoraindustrial.com