

ASADOR DE POLLOS

CHICKEN ROTISSERIE

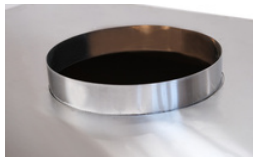
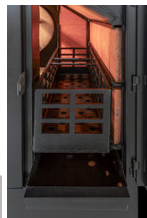


Nuestro asador de pollos al carbón es una sofisticada unidad de cocina diseñada para la preparación de pollo asado.

Su diseño robusto y eficiente, cuenta con un sistema planetario de 6 espadas giratorias, asegurando una cocción uniforme y dorada de los pollos.

Su diseño versátil y de alta calidad lo convierte en una elección preferida para aquellos que buscan un pollo asado exquisito y jugoso, con un toque de autenticidad y sabor a la brasa.

Our charcoal chicken rotisserie is a sophisticated cooking unit designed for roasting chicken. Its robust and efficient design features a 6-sword planetary system, ensuring even and golden cooking. Its versatile and high-quality design makes it the preferred choice for those seeking exquisite and juicy roasted chicken with an authentic charcoal flavor



Accesorios incluidos

Included accessories

- 6 espadas
6 swords
- Cajón recoge grasas
Grease collection drawer
- Cajón recoge cenizas
Ash drawer
- 2 luces incorporadas
2 built-in lights

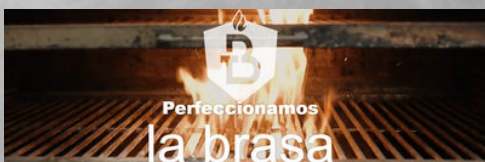
Accesorios opcionales

Optional accessories

- Espada especial de carne
Special meat sword
- Cajón inox - Soporte para pollos cocinados
Stainless steel drawer - Cooked chicken holder
- Regulador de humo
Smoke regulator
- Color a elegir: negro o acero inoxidable
Colour to choose: black or stainless steel

*Todos los productos Top Brasa funcionan exclusivamente con carbón vegetal

*All Top Brasa products work exclusively with charcoal



- ☎ +34 974 47 09 39
- ✉ topbrasa@topbrasa.com
- 📍 Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.
22520, Fraga. Spain
- 🌐 www.topbrasa.com

Información técnica

Technical information



ASADOR B24	
Área de asado Grilling area	6 espadas rotatorias 6 rotating swords
Capacidad máxima Maximum capacity	24 pollos 24 chickens
Tiempo de encendido Fire up time	30 min aprox. 30 min approx.
Consumo por horneada aprox Charcoal consumption per service approx.	7/10 kg 7/10 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	180°C a 230°C 180°C to 230°C
Peso máximo por espada rotatoria Maximum weight per rotating sword	10/12 kg 10/12 kg
Tasa de escape Escape rate	3000 m3/h 3000m3/h
Peso neto Net weight	350 kg 350 kg
Conexión eléctrica Electric connection	EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz
Potencia eléctrica Electrical power	120 W (Motor 220V-90W) 120W (Motor 220V-90W)

ASADOR B42	
Área de asado Grilling area	6 espadas rotatorias 6 rotating swords
Capacidad máxima Maximum capacity	42 pollos 24 chickens
Tiempo de encendido Fire up time	30 min aprox. 30 min approx.
Consumo por horneada aprox Charcoal consumption per service approx.	15/20 kg 7/10 kg
Temperatura de asado Broiling temperature	180°C a 230°C 180°C to 230°C
Peso máximo por espada rotatoria Maximum weight per rotating sword	12/15 kg 12/15 kg
Tasa de escape Escape rate	4000 m3/h 4000m3/h
Peso neto Net weight	450 kg 450 kg
Conexión eléctrica Electric connection	EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz
Potencia eléctrica Electrical power	120 W (Motor 220V-90W) 120W (Motor 220V-90W)

ED. 10/2023. Top Brasa se reserva la facultad de modificar catálogos, tarifas y material de divulgación según evolución y mejora de sus equipos.

ED. 10/2023. Top Brasa reserves the right to modify catalogues, rates and promotional material according to the development and improvement of its equipment.



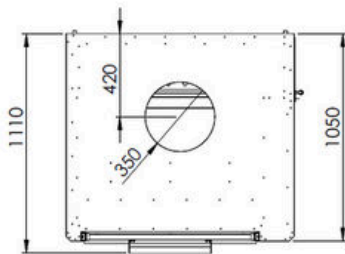
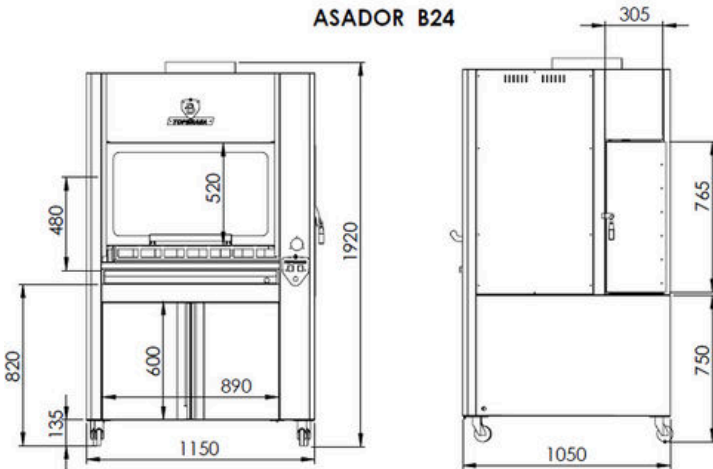
- +34 974 47 09 39
- topbrasa@topbrasa.com
- Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.
22520, Fraga. Spain
- www.topbrasa.com

Medidas

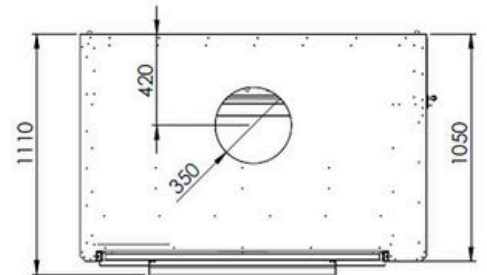
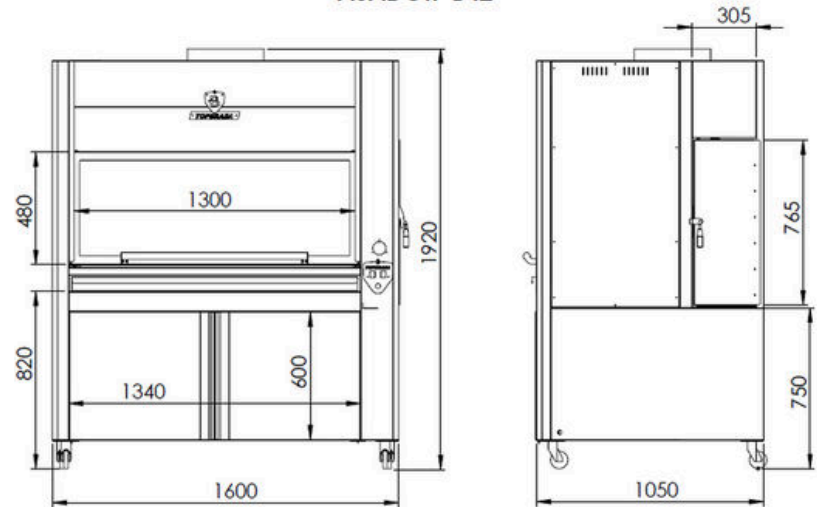
Measurements



ASADOR B24



ASADOR B42



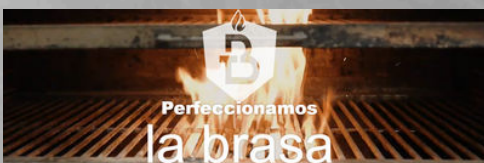
Distancia mínima a elementos inflamables 300mm
Minimum distance to flammable elements

Distancia mínima a elementos no inflamables 100mm
Minimum distance to non flammable elements

Espacio recomendado de trabajo para el chef 700mm
Recommended chef's working space

Dimensiones en mm
Dimensions in mm

*Todos nuestros productos están confeccionados con acero inoxidable de alta calidad, lo que garantiza durabilidad, resistencia a la corrosión y una excelente higiene.
*All our products are crafted from high-quality stainless steel, ensuring durability, corrosion resistance, and excellent hygiene.



+34 974 47 09 39
topbrasa@topbrasa.com
Carretera Fraga - Zaidín, km 6.5.
22520, Fraga. Spain
www.topbrasa.com