

# ASADOR DE 12 POLLOS

## 12-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.**

**Nuestro asador de pollos es una pieza esencial para aquellos que buscan incorporar una experiencia de asado de pollo auténtico en espacios reducidos o como un complemento excepcional para diversificar su menú.**

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. Our chicken rotisserie is an essential piece for those looking to incorporate an authentic roasted chicken experience in limited spaces or as an exceptional complement to diversify their menu



### 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
- **Soporte de acero inoxidable**  
Stainless steel support
- **Regulador de humo**  
Smoke regulator

\*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 B12   |  |
|--|--|
| Área de asado<br>Grilling area   | 6 espadas rotatorias<br>6 rotating swords                        |
| Capacidad máxima<br>Maximum capacity                                   | 12 pollos<br>12 chickens   |
| Tiempo de encendido<br>Fire up time                                    | 30 min aprox.<br>30 min approx.                                  |
| Consumo por horneada aprox<br>Charcoal consumption per service approx. | 5/7 kg<br>5/7 kg   |
| Temperatura de asado<br>Broiling temperature                           | 180°C a 230°C<br>180°C to 230°C                                  |
| Peso máximo por espada rotatoria<br>Maximum weight per rotating sword  | 5/6 kg<br>5/6 kg   |
| Tasa de escape<br>Escape rate  | 1500 m3/h<br>1500m3/h  |
| Peso neto<br>Net weight  | 250 kg<br>250 kg   |
| Conexión eléctrica<br>Electric connection                              | EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz<br>EU: 220V/50Hz - USA: 120V/60Hz |
| Potencia eléctrica<br>Electrical power                                 | 120W (Motor 220V-90W)<br>120W (Motor 220V-90W)                   |



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

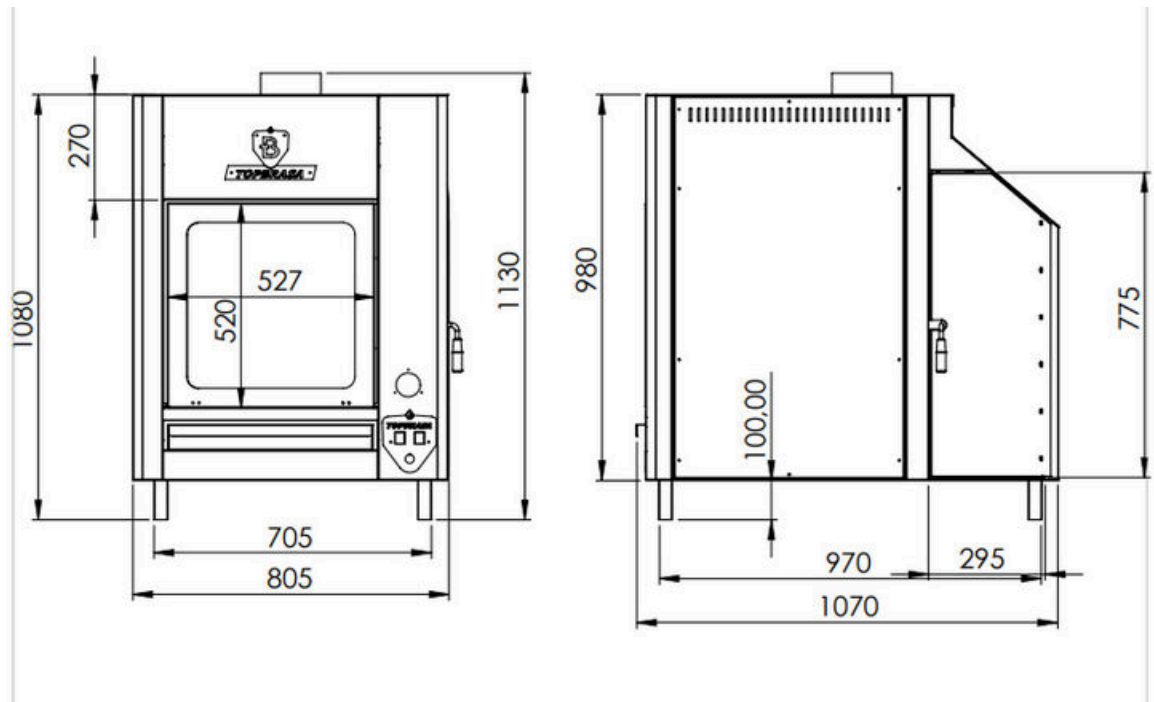
Distancia mínima a elementos no inflamables 100mm  
Minimum distance to non flammable elements

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

## Medidas

## Measurements

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.

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