Asador de pollos a gas 11 DOBLE EKO de 11 espadas con capacidad para 55/66 pollos, para gran producción.

Ideales para tiendas de alimentación, hostelería. A nosotros nos gustan los asadores Feca por su diseño, sus acabados y su excelente relación calidad-precio.

En EquipoH disponemos de toda su gama de productos y accesorios. ¡Pregúntanos!

Catálogo de asadores de pollos industriales

Asador de pollos a gas 11 DOBLE EKO de 11 espadas con capacidad orientatica de 55/66 pollos, para gran producción. aunque depende del peso y el sistema de colocación de estos. Incluye chapa entre quemadores extraible para su limpieza, 3 pinchos centrales y 2 laterales, mandos en parte frontal de fácil acceso, peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores y soportes de espada que cierran más la máquina y hacen que se conserve más el calor.

- Medidas: 110x61x176cms
- Capacidad: 55/66 pollos
- Potencia: 40.000kcal

- Peso: 134 Kg
- Espadas: 11

Los asadores DOBLE EKO cuenta con dos líneas consecutivas de fuego, permiten el pre-cocinado aprovechando el calor , lo que supone un mejor rendimiento con hasta un 35% de ahorro de energía. Cada asador dispone de un único motor para toda la máquina, con transmisión a cadena metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste.

¿Qué hace diferente los doble Eko?

- Doble línea de espadas.
- Mandos en parte frontal de fácil acceso.
- Peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.
- Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.
- Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales.
- La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos.
- Iluminación interior opcional.

LA GAMA DE ASADORES MÁS EVOLUCIONADOS TECNOLÓGICAMENTE

Lanzadas por primera vez en 2010, y evolucionadas hasta llegar al aspecto que tienen hoy en día, estas máquinas han sido sin duda una revolución en el campo de los asadores. Aportando la calidad que más de 60 años nos otorga, en FECA, hemos querido lanzar nuestra gama de asadores con un solo motor por máquina, añadiendo en esta, todas las mejoras y avances que hemos desarrollado en todos nuestros años de experiencia.

A destacar:

- Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.
- Mandos en parte frontal de fácil acceso.
- Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales.
- La capacidad de pollos es orientativa y depende del peso y el sistema de colocación de éstos.
- Iluminación interior opcional

- **Feca fabrica y comercializa desde hace más de 50 años una amplia gama de asadores de pollos y barbacoas**

  Se han especializado en ello, con la misma pasión y empeño del primer dia. Su objetivo es el nuestro, nuestros clientes, satisfacer sus necesidades ofreciéndole el producto que se pueda adaptar con mayor flexibilidad, economía, calidad y duración a su propio negocio, por este motivo trabajan en la innovación de este producto, tanto en su vertiente de calidad como de economía

abaratando los costes de producción y manteniendo la calidad del mismo.

Productos: La extensa gama de asadores de pollos que fabrican , permite atender las necesidades, tanto del pequeño comercio, como de los grandes locales de comidas preparadas y gran venta de pollo. En algunos modelos de asadores, el producto se adapta al asado de todo tipo de carnes, ofreciendo versatilidad para aquellos que lo necesiten y gracias a nuestra labor de investigación se han podido reducir los consumos a la mitad en nuestros asadores rotativos. Sus barbacoas y gratinadores a gas ofrecen una interesante versatilidad para restaurantes al permitir hacer carnes a la plancha en breve tiempo, gratinar, calentar platos e incluso cocinar pizzas también en tiempo récord.

En modelos electricos hay una extensa gama y acabados

La calidad certificada por las homologaciones, estética de los asadores en acero inoxidable y solidez del producto, aseguran una larga duración y rentabilidad para nuestros clientes.

Si necesitas que te orientemos en qué tipode asador se adapta más a las necesidades de tu negocio puedes contactarnos mediante el chat que encontrarás en la parte inferior derecha de tu pantalla, mediante mail: contacto@equipoh.com o por telefono: 630.66.82.04

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 110x61x176 cms