

Asador De Shawarma A Gas

Un asador de shawarma es un dispositivo de cocina que consta de un eje vertical giratorio, en el cual se inserta una varilla con carne previamente marinada y cortada en láminas delgadas. La carne se cocina gracias a sus quemadores infrarrojos, los cuales calientan la carne de forma uniforme mientras va girando lentamente.



La diferencia del asador de shawarma BBG

- Un control preciso de temperatura
- Versatilidad en preparaciones aparte del shawarma
- Fácil limpieza
- Cocción uniforme
- Mayor capacidad
- Tiempo de cocción mas rápido



La carne para asar se corta en rodajas finas, apiladas en forma de cono. La shawarma se ha convertido en un plato muy popular en muchos países latinoamericanos, y es especialmente común encontrarla en restaurantes de comida rápida.

“Ideal para restaurantes y comidas rápidas por su capacidad de cocción de grandes cantidades de carne”



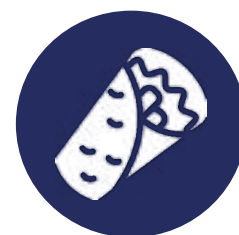
USOS COMUNES

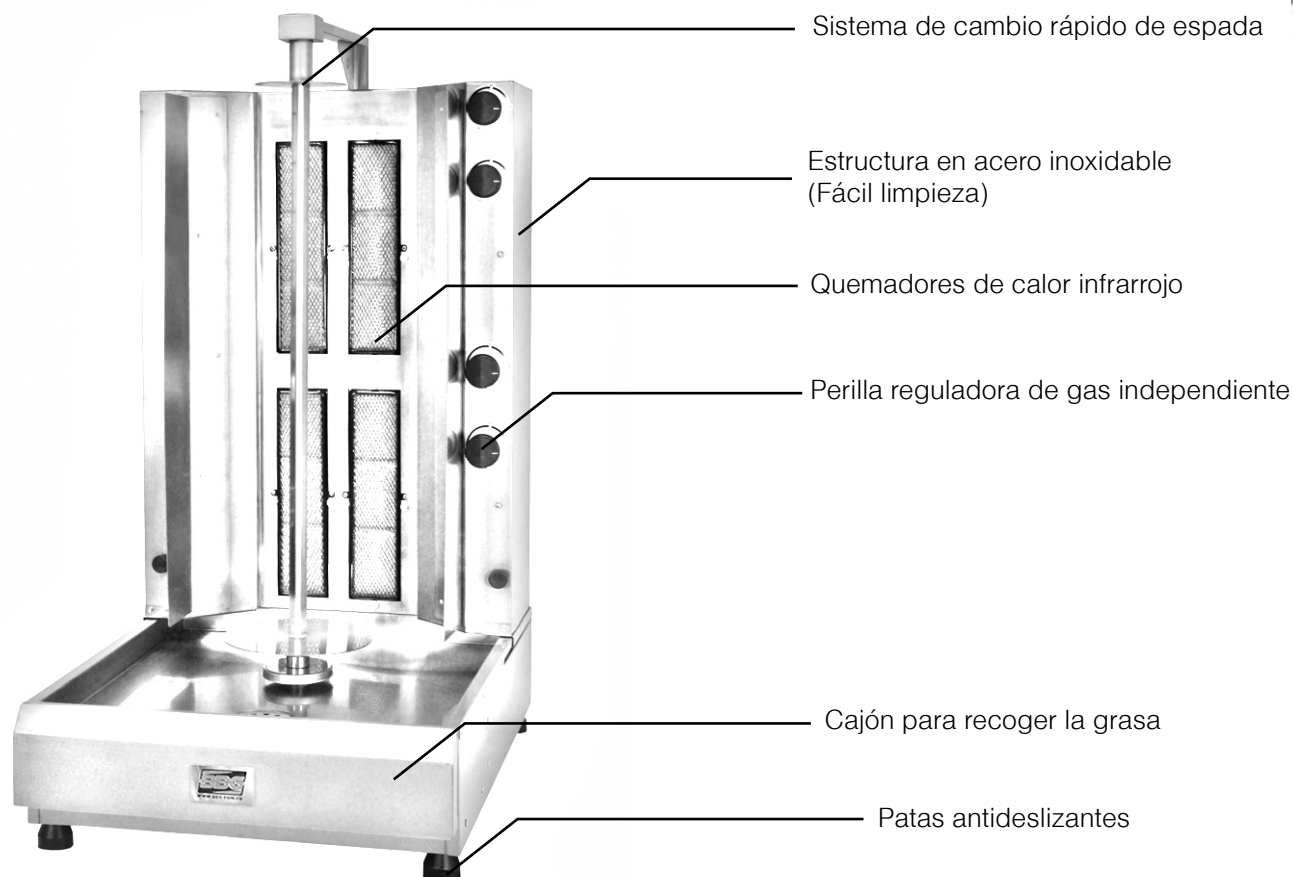


Restaurantes



Comidas rápidas





ASADOR DE SHAWARMA

Dimensiones del equipo:

55x69,5x110cm



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	SHAWARMA-20
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Capacidad	20kg
Accionamiento de espada giratoria	Eléctrico
Consumo de gas	0,8kg/h
Motor	4W
Rotación de espada	3 rpm
Consumo de energía	0,004 kW/h
Voltaje	110V
Altura útil de la espada	760mm
Tiempo aproximado de preparación	10min
Dimensiones	55x69,5x110cm
Peso neto	26kg

Para ver mas productos accede a www.bbg.com.co