

# ASADOR DE SHAWARMA A GAS / SHAWARMA-70 //

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.



## Beneficios del asador de Shawarma-70

- Cocción uniforme con quemadores infrarrojos
- Compatible con gas natural o propano
- Incluye 2 espadas: una en uso y otra de repuesto
- Altura y diámetro ajustables según la carne
- Bandeja amplia para corte cómodo
- 10 bandejas de acero inoxidable
- Colector de grasa removible para limpieza rápida
- Fabricado en acero inoxidable, fácil de limpiar



## ¿Sabías que?

Nuestro asador de shawarma permite preparar grandes volúmenes de carne con cocción uniforme, gracias a su rotación continua y quemadores infrarrojos. Además, funciona incluso al aire libre con batería de 12 V, ideal para eventos o food trucks.

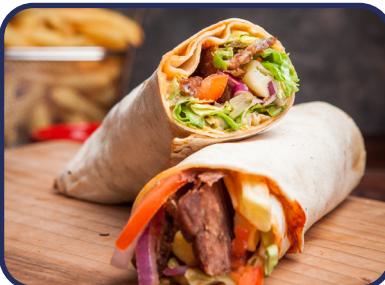
**“Sabor auténtico con cocción pareja y rotación sin pausas.”**



## USOS COMUNES



Restaurantes

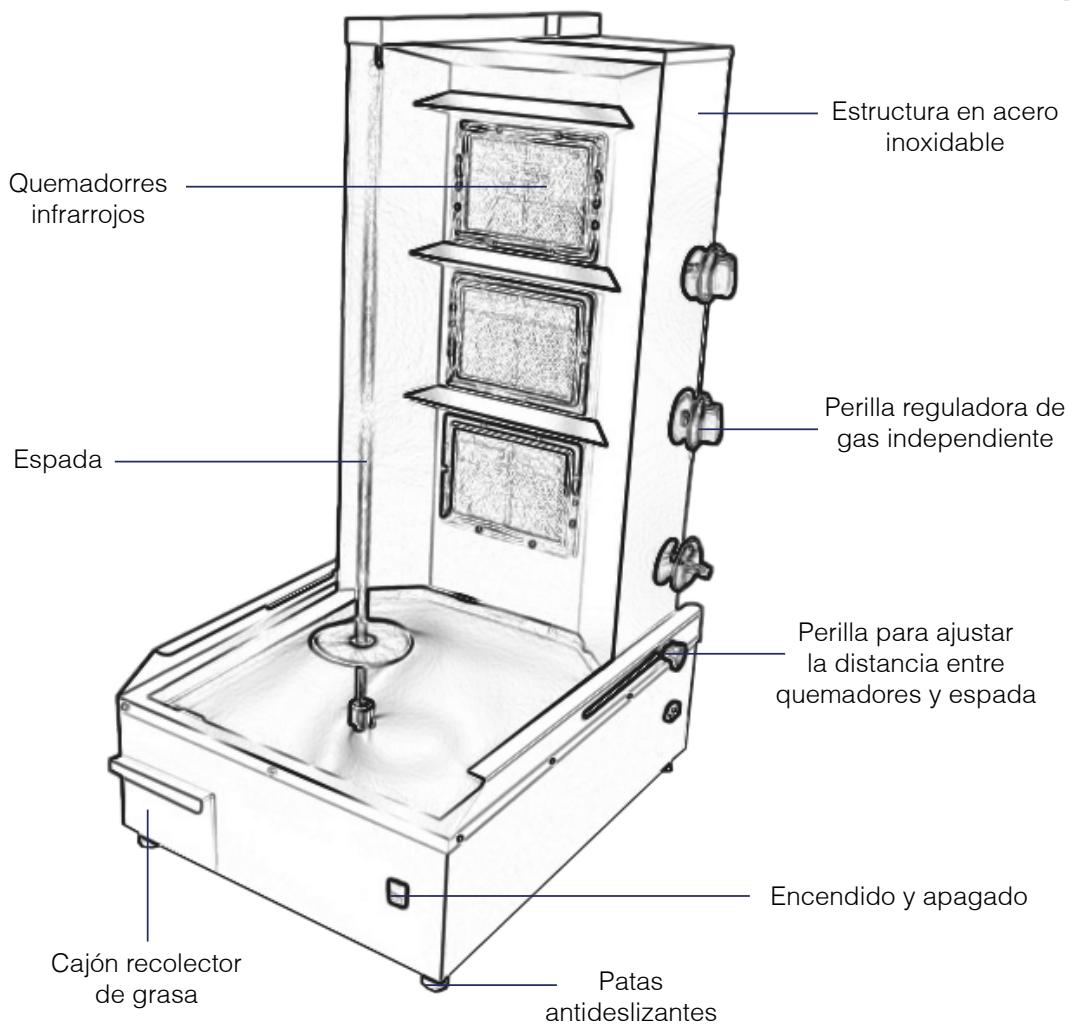


Comidas rápidas



Locales de tacos





### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	SHAWARMA-70
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Quemadores	3 quemadores infrarrojos duales a gas
Tipo de gas compatible	Gas natural o gas propano
Rango de temperatura	50 °C a 250 °C
Controladores de temperatura	3 independientes
Rotación de espada	Motor de 35 W, rotación constante 360°
Voltaje	110 V o batería de 12 V
Sistema de recolección de grasa	Colector extraíble para limpieza fácil
Accesorios incluidos	2 espadas, bandeja de corte, colector de grasa
Dimensiones del equipo	68x55x106 cm
Dimensiones con empaque	76x63x112 cm
Peso neto	28kg
Peso con empaque de madera	31kg