



**Los asadores de pollos de Henny Penny no necesitan campanas de extracción ya que gracias al sistema patentado de temperatura dual, no generan humos.**

Los asadores de pollo de Henny Penny emplean un sistema de calentamiento por rayos infrarrojos y convección de aire caliente para conseguir que el producto conserve todos sus jugos, además de lograr un dorado totalmente uniforme. Es así como se garantiza un alimento más saludable, higiénico, libre de partículas provenientes del carbón utilizado normalmente en los asadores tradicionales y que se adhieren permanentemente al producto durante el proceso.

Desarrollados con la mejor tecnología y calidad que garantizan sin lugar a dudas un equipo de larga vida y preparado para trabajar en los más altos picos de volumen en las cocinas comerciales más exigentes. Están fabricados en acero inoxidable AISI 304, provistos de iluminación interior, con ventana panorámica frontal en cristal refractario de alta calidad, puerta posterior también en cristal curvo refractario con una cómoda asa ergonómica y cierre magnético. Sistema electromecánico de movimiento operado por un motor reductor acoplado a un conjunto de eje y dos volantes que reciben las espadas de giro planetario donde se montan los pollos para el proceso.

Sin necesidad de campana extractora. Gracias al sistema de temperatura dual, patentado por Henny Penny, los modelos SCR-6 y SCR-8 no generan humos. La parte inferior siempre está a menor temperatura que la parte superior por lo que la grasa de los pollos va cayendo y no se llega a quemar que es lo que generaría los humos. Además, gracias a este sistema, se produce más salsa para ofrecer junto a los pollos. La parte inferior dispone de una bandeja con un grifo para poder servir la salsa cómodamente.

Incluye un control electrónico de funciones, un panel exterior con termómetro digital y un temporizador automático para 10 menús programables u operación manual. Gracias a la bandeja colectora de residuos en la parte inferior, se facilita la limpieza. Fácil desensamblaje para limpieza y mantenimiento. Su forma modular permite poder colocar otro modelo encima para duplicar la capacidad. De manera opcional, pueden adquirirse el juego de patas atornillables con niveladores y ruedas giratorias.

El modelo de 6 espadas, cocina 18 pollos por hora, y el de 8 espadas, 24 pollos por hora.