



HORNILLOS DE COCCION, PAELLEROS PROFESIONALES

NTGAS HQ04

REF. NTGAS HQ04



DESCRIPCION

Hornillo quemador a gas de gran potencia y alto rendimiento. Muy apreciado por los cocineros para cocinar infinidad de platos:

~Como Paellero profesional, el paellero industrial y profesional para cocinar todo tipo de arroces: Paella Valenciana, Paella de Marisco, Arroz a Banda, Arroz Negro, Paella de Verduras, Paella de Pulpo y Salmonetes, Arroz de Bogavante, Paella de Col y Bacalao, Arròs en fesols i naps, y muchos más.

Platos tradicionales: Fideuà de Gandia, consulte la receta de la original Fideua de Gandia, Suquet de peix o Caldera, Zarzuela de mariscos, y muchos guisos.

~Como cocedero de marisco, cocedero de verduras y legumbres, preparación de guarniciones...

~Ideal para elaborar grandes postres, arroz con leche, flanes, natillas...

~Usado habitualmente en restaurantes, hoteles, bares, hospitales, reposteros, alambiques, catering,



HORNILLOS DE COCCION, PAELLEROS PROFESIONALES

NTGAS HQ04

REF. NTGAS HQ04

ejercito, cocederos...

Gracias a su potencia, es ideal para cocinar con recipientes, paelleras, cacerolas, ollas, sartenes desde 150 mm hasta 500 mm de base.

Consulte y descargue las recetas originales.

CARACTERISTICAS

Características Técnicas:

HOMOLOGACIÓN CE

MEDIDAS: 500 x 350 x 230 mm (largo x Fondo x Alto)

POTENCIA: 10 Kw.

DIÁMETRO CORONA 250 mm.

GAS: Natural o Butano/Propano(GLP).

USO: Para uso interior y colectivo.

VÁLVULAS: 1.

ACABADO: Fundición GG20 y pintura negra anticalórica.

Peso: 20 Kg.

CONTENIDO

Contenido del pack:

1 x Quemador HQ-04

1 x Inyector Gas Natural

1 x Certificado CE

RECETAS

-