

HORNILLO - PAELLERO PROFESIONAL NTGAS

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.
- Platos tradicionales.
- Como cocedero de marisco, cocedero de verduras y legumbres.
- Ideal para elaborar grandes postres, arroz con leche, flanes, natillas...

Usado habitualmente en restaurantes, hoteles, bares, hospitales, reposteros, alambiques, catering, ejercito, cocederos... Gracias a su potencia, es ideal para cocinar con recipientes, paelleras, cacerolas, ollas, sartenes desde 250 mm hasta 850 mm de base.



Características técnicas PG115124:

HQ04
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 anticorrosiva.
PESO: 20 Kg.

Características técnicas PG115125:

P-31
HOMOLOGACIÓN CE
MEDIDAS: 790 x 480 x 230 mm (largo x Fondo x Alto)
POTENCIA: 26,7 Kw.
DIÁMETRO CORONA:
EXTERIOR: 450 mm.
INTERIOR: 230 mm.
GAS: Natural o Butano/Propano(GLP).
USO: Para uso interior y colectivo.
VÁLVULAS: 2.
ACABADO: Fundición GG20 y pintura negra anticorrosiva.
PESO: 40 Kg.