

HORNILLO - PAELLERO PROFESIONAL NTGAS P-31 (ref.: NTGAS P-31)



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.
- 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:

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.