

HORNO PATO LAQUEADO CON NTGAS HQ04 (ref.: PLQ-04)



Horno pato laqueado

Horno para realizar el famoso plato 'pato laqueado' acabado en acero inoxidable.

Mediante unos ganchos metálicos, los patos son suspendidos por la cabeza, por lo que las aves no son asadas directamente por el fuego. La virtud de este horno consiste en mantener la temperatura requerida, regulando el fuego, y desplazando de vez en cuando los patos, para un correcto reparto de calor, haciendo crujiente la piel del pato. El horno dispone de un grifo de drenaje.

Incluye quemador NTGAS-HQ04, termómetro de 0°C a 285°C y ventana de evacuación de humos superior.

Características técnicas:

HOMOLOGACIÓN CE

ADAPTADOR DE ACERO INOX

MEDIDAS: 835 x 1400 mm

POTENCIA: 11,5 kW

DIÁMETRO CORONA: 250 mm

GAS: Natural o Butano/Propano(GLP)

VÁLVULAS: 1

PESO: 35 Kg