



! las ventajas de tener el paellero automático EHQ04 NTGAS en tu cocina son AHORRO.

Vas a ahorrar en energía, caldo y mano de obra. Y vas a reproducir de forma igual tus recetas.

Sencillo de manejar y de fácil aprendizaje, requiere pocos conocimientos de cocina.

Un operario puede producir hasta 15-20 arroces al mismo tiempo.

Catálogo de paelleros industriales

Producto único y exclusivo: El EHQ04 es un paellero automático que combina un quemador profesional con un sistema de programación, combustión y control patentado. Esto lo convierte en un producto único y exclusivo en el mercado.

NO es un robot de cocina. Los robots de cocina asisten en la elaboración de una receta, el ehq04 se maneja el solito.

El eHQ04 reproduce fases de cocción con tres diferentes potencias (fuego máximo, fuego medio y fuego mínimo), con las que es posible realizar la cocción de cualquier

arroz con los mismos resultados para los mismos ingredientes y proporciones, y por lo tanto, sin necesidad de la intervención de un experto en la elaboración diaria de arroces.

Consigue la homogeneización/ estandarización de resultados, siempre iguales. La paella, y los arroces en general, son el plato más complicado de reproducir y elaborar de la cocina tradicional española, y a la vez el más popular.

El eHQ04, una vez el chef experto ha definido la receta y la ha programado, la repite de forma continua desde el momento de la cocción del arroz, sin lugar a error y con los mismos resultados.

Fácil de usar: La programación del aparato es muy sencilla, ya que se realiza desde un dispositivo móvil (teléfono o tablet) a través de una app muy intuitiva.

Una vez el o los equipos estén programados, el usuario no puede cambiar accidentalmente la receta, lo cual proporciona seguridad en la misma reproducción.

AHORRO: Por las pruebas que hemos realizado en restaurantes, el **cliente ahorra una media de un 30% de caldo, y hasta un 40% de consumo de gas.**

¿En qué se diferencia el ehq04 de otros paelleros automáticos?

No dispone de piloto de encendido, ya que incorpora el sistema patentado IDG (Ionic Digital Gas), que **reduce el consumo de gas en un 5% adicional** a sistemas clásicos con piloto y termopar.

Sencillo de manejar y de fácil aprendizaje, requiere pocos conocimientos de cocina.

Un operario puede producir hasta 15-20 arroces al mismo tiempo.

Mientras se cocinan los arroces de forma programada, puede usar el tiempo realizando otras tareas en la cocina.

Con este sistema los escandallos de un arroz son precisos, y por lo tanto se puede obtener el precio de venta y su margen. No hay sorpresas o desviaciones.

10,4 kW <small>Potencia (kW)</small>	30% ahorro de caldo <small>Ahorro medio en pruebas en restaurantes</small>	40% ahorro de gas <small>Ahorro medio en pruebas en restaurantes</small>	5% ahorro adicional gas <small>Con el sistema patentado IDG (Ionic Digital Gas)</small>
--	--	--	---

Características técnicas del paellero automático ehq01:

- Dimensiones exteriores:
 - Ancho (mm) 505
 - Largo (mm) 780
 - Alto (mm) 228
- Consumo calorífico nominal kW (Hi) 10.4
- Conexión gas según norma EN 10226-1 ,2: ½"
- Tipo: A
- Peso (Kg) 24
- Conexión a red eléctrica monofásica* 100 -240 v 50 -60hz
- *A la hora de realizar y ajustar la instalación, nunca podrá sobrepasar este valor.



PUEDES VERLA EN EL POST QUE LE HEMOS DEDICADO EN NUESTRO BLOG (CLICA PARA VERLO)

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 505x780x228mm