



 **HQ04**

LA DIGITALIZACIÓN DE LA LLAMA

LA SOLUCIÓN DEFINITIVA AL PROBLEMA DE
LOS ARROCES EN LA COCINA PROFESIONAL

www.digitalchefs.es

digital  chefs
by **ntgas**

EL PAELLERO AUTOMÁTICO QUE ES

1 El corazón del eHQ04 es nuestro quemador profesional, reconocido en el mercado por su potencia y durabilidad, fabricado en fundición con todas las virtudes y ventajas ya conocidas.

2 Esta versión automática de nuestros quemadores, que también cuenta con control manual, es una innovación **no comparable a otros productos en el mercado, por su sencillo sistema de programación y su sistema de combustión y control patentado.**

3 **NO es un robot de cocina.** Los robots de cocina asisten en la elaboración de una receta.

4 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.

5 La paella, y los arroces en general, son **el plato más complicado** de reproducir y elaborar **de la cocina tradicional española**, y el más popular de todos los platos que representan a España por el mundo. 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.**

6 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.**

7 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.**



digital  chefs
by **ntgas**

TABAS ESPERANDO

8 A diferencia de otros sistemas, 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.

9 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.**

10 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.**

LA UNIÓN PERFECTA

Los caldos a leña de **EL PAELLER**, son el consumible perfecto para aportar más valor a los clientes de los paelleros **eHQ04** y a la venta de **los distribuidores**, que **ya pueden vender el mejor caldo casero a leña para arroces.**

Sabor consistente. Garantizan un sabor auténtico y delicioso en cada preparación.

Ahorro de tiempo y dinero. Simplifican el proceso de cocción, no teniendo que realizar caldos desde cero.

Reducción de costos. La combinación de caldos **EL PAELLER** y los paelleros automáticos **NTGAS** permite reducir la mano de obra y el consumo de energía.

Productividad. Pueden manejar grandes cantidades de arroces a la vez, ampliando la capacidad de producción sin comprometer la calidad.



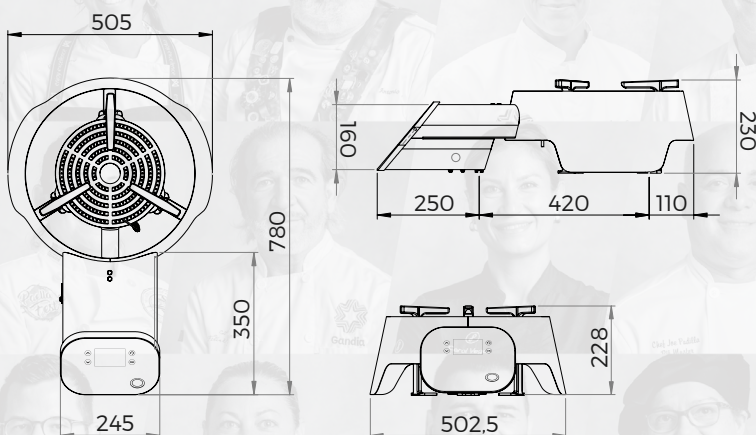
EL PAELLER

TRADICIÓN A LEÑA

Modelo eHQ04

Dimensiones Externas	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 ₁
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.



Solicita información
del paellero **eHQ04** y los
caldos de **EL PAELLER**
a tu distribuidor

ntgas