



 HQ04 +  P31

LA DIGITALIZACIÓN DE LA LLAMA

Nuevos quemadores automáticos
profesionales Ntgas

www.digitalchefs.es

digital  chefs
by *ntgas*




**LOS
PAELLEROS
AUTOMÁTICOS
QUE ESTABAS
ESPERANDO**

PRODUCTIVIDAD

CONTROL DE COSTES

**REDUCCIÓN DE
MANO DE OBRA**

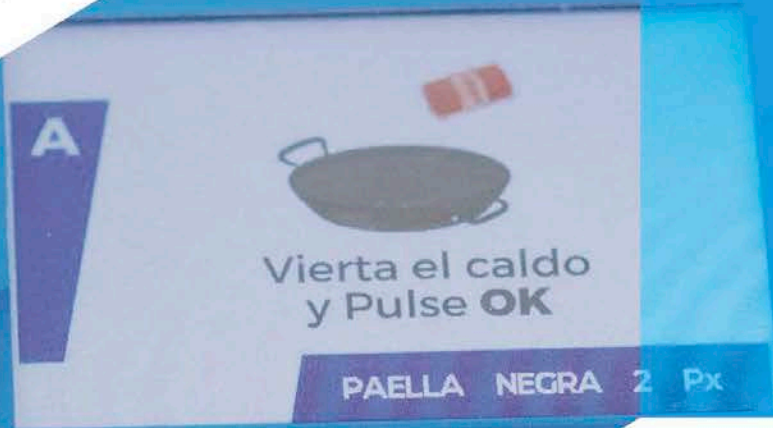
**SIEMPRE EL MISMO
RESULTADO Y UNA
COCCIÓN EXCELENTE**



**LA SOLUCIÓN
DEFINITIVA A
LA COCCIÓN DE
LOS ARROCES
EN LA COCINA
PROFESIONAL**

Cocción autónoma
+ PRODUCTIVIDAD

Modo Manual
Tres potencias
+ CONTROL



APP
**FÁCIL E
INTUITIVA**



show
cooking
by ntgas



10 RAZONES PARA DISFRUTAR LOS EQUIPOS DIGITALCHEFS by NTGAS

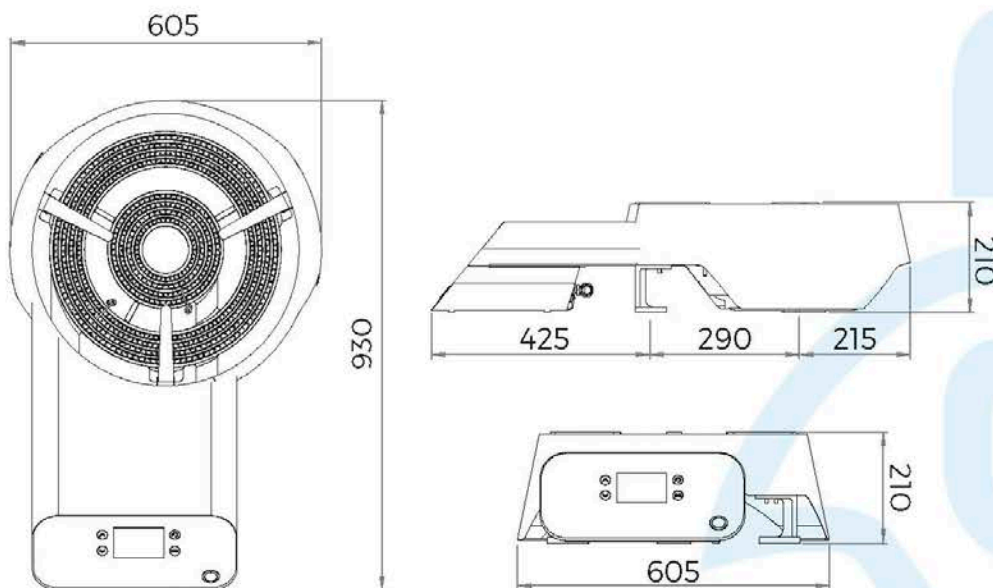
- 1** El corazón de los **DigitalChefs by NTGAS** son nuestros potentes quemadores profesionales, reconocidos en el mercado por su potencia y durabilidad, fabricados en fundición con todas las virtudes y ventajas ya conocidas.
- 2** Esta versión automática de nuestros quemadores, que también cuenta con 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** Los equipos **DigitalChefs by NTGAS** reproducen 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. Los equipos **DigitalChefs by NTGAS**, una vez el chef experto ha definido la receta y la ha programado, la **repiten de forma continua desde el momento de la cocción del arroz, sin lugar a error y con los mismos resultados.**
- 6** La **programación** de los equipos 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.**
- 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.**




Modelo eP31

Dimensiones Externas	Ancho (mm)	605
	Largo (mm)	930
	Alto (mm)	210
Consumo calorífico nominal kW (Hi)		27
Conexión gas según norma EN 10226-1.2		½"
Tipo		A ₁
Peso (Kg)		43
Conexión a red eléctrica monofásica*		100 -240 v 50 -60hz

*A la hora de realizar y ajustar la instalación, nunca podrá sobrepasar este valor.

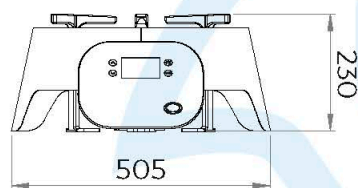
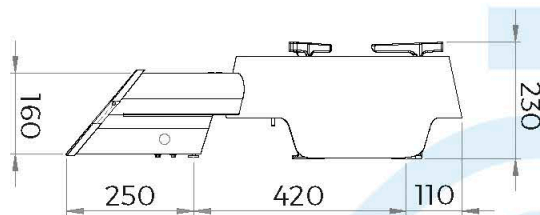
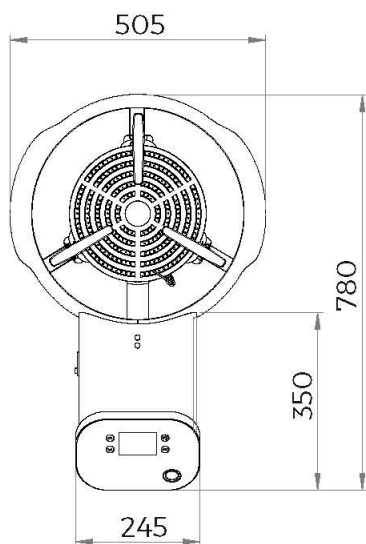


HQ04

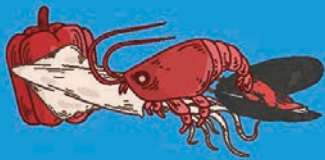


Modelo eHQ04		
Dimensiones Externas	Ancho (mm)	505
	Largo (mm)	780
	Alto (mm)	230
Consumo calorífico nominal kW (Hi)		11.5
Conexión gas según norma EN 10226-1,2		½"
Tipo		A ₁
Peso (Kg)		24
Conexión a red eléctrica monofásica*		100 -240 v 50 -60hz

*A la hora de realizar y ajustar la instalación, nunca podrá sobrepasar este valor.



CONSEJOS GASTRONÓMICOS PARA EL USO DE LOS EQUIPOS DIGITALCHEFS by NTGAS



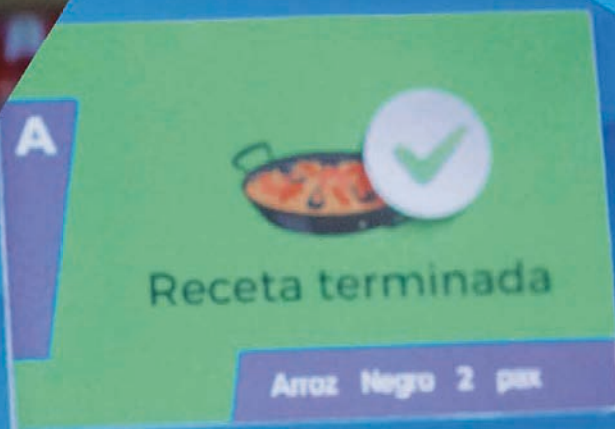
Los quemadores paellers automáticos **DIGITALCHEFS by NTGAS** han sido creados para automatizar la cocción del arroz, por lo que es necesario tener previamente elaborado el caldo y los ingredientes de la receta (sofrito, otros ingredientes,...).



Según el número de comensales, la variedad de arroz y la cantidad de caldo utilizado, has de crear tus recetas en la **APP DIGITALCHEFS by NTGAS**, ajustando el tiempo y la potencia para conseguir que cada plato esté igual de delicioso una y otra vez.



Además de los arroces, tanto secos, melosos o caldosos, con los **equipos DIGITALCHEFS by NTGAS** puedes elaborar deliciosas fideuàs, guisos, cocidos...., o cualquier otra elaboración que puedas ofrecer en tu establecimiento.



¿Quieres un
DIGITALCHEFS
by NTGAS
en tu cocina
profesional?

Busca
este sello



Los quemadores automáticos profesionales
NTGAS solo los puedes adquirir en alguno
de nuestros **Distribuidores Oficiales**
DIGITALCHEFS by NTGAS, donde encontrarás

- ✓ Un SAT especializado.
- ✓ Formación directa.
- ✓ Una atención personalizada.

Llámanos para más información
(+34) **962 950 987** | info@digitalchefs.es

Tu
DIGITALCHEFS
OFFICIAL DEALER ▶
es

ntgas