VELOX®

Grills de alta velocidad por contacto

Placas de cocción lisas o estriadas *Velox CG-2*

Rápidos y eficaces

El grill Velox alcanza la temperatura de trabajo en sólo aprox. 8 minutos. Las resistencias y placas de cocción de aluminio fundido han sido especialmente diseñadas para garantizar una cocción HOMOGÉNEA Y SEGURA. Los controles termostáticos minimizan el consumo de energía: el CG-1 consume sólo aprox. 0,10 € por hora y el CG-2 unos 0,20 € por hora.

Alimentos más sabrosos y suculentos

La rapidez de la cocción, la intensidad del calor y el contacto directo del producto con las placas de cocción superior e inferior, crean un efecto de sellado que conserva el jugo natural de los alimentos y que mejora su sabor e incluso su calidad. Los productos cocinados en el grill Velox, conservan también su valor nutritivo con una merma mínima.

Mayor versatilidad

Velox cocina alimentos frescos y congelados. Esta plancha se trabaja como una plancha abierta pero cerrada por los dos lados, de esta manera se ahorra por lo menos un 50% del tiempo. El operario puede COCINAR SOBRE PEDIDO gran variedad de alimentos. Al mismo tiempo se pueden cocinar productos poco, medio y muy hechos.

Facilidad de limpieza

Los bordes de las placas de cocción evitan pérdidas excesivas de grasa. El sistema de drenaje la conduce hasta una bandeja independiente que puede desmontarse con facilidad. Para mayor seguridad esta bandeja está situada en la parte posterior del grill, para que la grasa caliente esté lo más apartada posible del operario. Las superficies de cocción pueden limpiarse con un paño o con una espátula metálica.

Temporizador digital

Temporizador digital con memoria para almacenar 7 tiempos programables. Con el temporizador digital se obtienen tiempos de cocción muy precisos, asegurando una cocción uniforme en todos los ciclos cocinados.

Diseño especial

Las bisagras, debido a su diseño especial, permiten un movimiento vertical y basculante de la placa superior ajustándose perfectamente al tamaño del alimento que se esté preparando. El chasis está separado de las placas de cocción. Este diseño especial permite que pueda pasar el aire protegiendo al temporizador, termostato y a los restantes componentes eléctricos del calor. El grill Velox ha sido diseñado para realizar las tareas más duras de su negocio.

Velox CG-1 Placas de cocción lisas o estriadas

Datos técnicos

Dimensiones exteriores	*Longitud*	*Altura (abierto)*	*Profundidad*
CG-1	425 mm	540 mm	530 mm
CG-2	825 mm	540 mm	530 mm
Superficie de cocción	*Longitud*	*Profundidad*	
CG-1	340 mm	220 mm	
CG-2	2 x 340 mm	2 x 220 mm	
Corriente	*Voltios*	*Media - Máxima*	
CG-1	230 V	3 Amp - 11 Amp	
CG-2	2 x 230 V	2 x 3 Amp - 2 x 11 Amp	
Alimentación	*Media*	*Máxima*	
CG-1	630 W	2350 W	
CG-2	2 x 630 W	2 x 2350 W	
Peso	*Peso Neto*	*Peso embalado*	
CG-1	14 Kg	17 Kg	
CG-2	27 Kg	33 Kg	

Información y datos técnicos sujetos a cambios sin previo aviso

Accesorios

Los accesorios incluidos en los grills Velox son los siguientes:

Separador de horno (adecuado para alimentos delicados como huevos fritos, lenguado, pizza, etc.), separador de sandwiches, parrilla (usada para producir el efecto de grill), espátula metálica, espátula flexible y manual de instrucciones con recetas.

2

Años de garantía en piezas originales del grill

Su distribuidor

Tiempos de cocción

Los tiempos indicados a continuación son sólo orientativos. Los tiempos reales dependerán en cada caso de la calidad, espesor y temperatura del producto. En general, para la carne hay que calcular un minuto de grill por cada centímetro de espesor. Los alimentos congelados exigen doblar el tiempo indicado.

Huevos fritos	1 minuto
Tortillas francesa	3 segundos
Tortillas rellenas	20 segundos
Tostadas	30 segundos
Sandwiches tostados	1 minuto
Champiñones	45 segundos
Pan de ajo	1 minuto
Bacón	45 segundos
Chistorras, Pinchitos	1 minuto
Salchichas, Frankfurts	2 minutos
Hamburguesas	1 minuto
Hamburguesas congelada	2 minutos
Pechugas de pollo empanada	1 ½ minutos
Escalopes de ternera	1 minuto
Entrecots	1 ½ minutos
Chuletas	3 minutos
Solomillos	4 minutos
Hígados de ternera	1 minuto
Gambas / Langostinos	1 minuto
Calamares	2 minutos
Filetes de pescado	2 minutos
Crêpes	30 segundos

copyright