

СНИЖЕНИЕ ЦЕН НА ВОДЯНЫЕ ГРИЛИ ТЕСНОИНОХ!

Каждый повар мечтает готовить мясо, овощи и различные блюда на гриле так, чтобы они равномерно прожаривались, сохраняли полезные свойства и сочность без потери в размерах.

ВСЕ ЭТО СТАЛО ВОЗМОЖНЫМ БЛАГОДАРЯ ВОДЯНЫМ ГРИЛЯМ ТЕСНОИНОХ!



ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

При жарке на водяном гриле потери продукта минимальны. Блюдо не пересушивается, не пригорает и сохраняет большую часть полезных веществ. Данная технология также обеспечивает равномерную прожарку продукта со всех сторон.



ПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ТРУДА

Жир, который выделяется в процессе готовки, стекает в резервуар с водой. Это позволяет устранить неприятные запахи гари и снизить уровень задымленности на кухне.



УДОБНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Водяные грили Tesnoinox оснащены автоматической заливкой воды. Решетка снимается для очистки. Предохранительное устройство срабатывает при отсутствии воды, прерывая работу гриля.





Пища размещается на специальной чугунной решетке, под которой располагается контейнер с водой, подогреваемый при помощи ТЭНов. Под воздействием тепла вода преобразуется в пар, который передает тепло пище и мягко ее обволакивает.

При данном способе обработки потери веса минимизируются, продукты не пересушиваются и не пригорают. Это позволяет сохранить большую часть полезных веществ!



ГРИЛЬ 700 СЕРИИ TESCOINOX GD35E7 616103

350x700x280 мм

1 зона нагрева (275x470 мм)

4,95 кВт

3 фазы, 380 В, 50 Гц

ГРИЛЬ 700 СЕРИИ TESCOINOX GD70E7 616104

700x700x280 мм

2 зоны нагрева (500x470 мм)

9,9 кВт

3 фазы, 380 В, 50 Гц



ВОДЯНОЙ ГРИЛЬ ПОЗВОЛЯЕТ БЕЗ ЛИШНИХ УСИЛИЙ ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЕ, АРОМАТНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА (МЯСО И РЫБУ, МОРЕПРОДУКТЫ, ОВОЩИ И ДАЖЕ СЫР), ЧТО ДЕЛАЕТ ЕГО НЕЗАМЕНИМЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ ДЛЯ КРУПНЫХ И МЕЛКИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

РАСШИРЬТЕ МЕНЮ ВАШЕГО ЗАВЕДЕНИЯ БЕЗ ГЛОБАЛЬНОГО ПЕРЕОСНАЩЕНИЯ КУХНИ!

