

Cucina cinese a un fuoco.



Cucina cinese a un fuoco. Modello su vano a giorno.

Cucina speciale per ristorazione orientale con bruciatori ad alto rendimento: la fiamma verticale sviluppata riscalda uniformemente tutta la padella consentendo una cottura rapidissima e totale dei cibi. Bruciatori a scelta fra: bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C KW 9,5 - T KW 14,0 - S KW 21,0) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia. Bruciatore radiante infrarossi premiscelato (B KW 23,0 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile 2 livelli KW 23,0 - KW 18,0. Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione. Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10. Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,5 rinforzato: liscio. Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori. Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata. Griglie tonde (GRIGLIA/CC) per bruciatori C-T-S, realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata. Piedini regolabili inox AISI 304 18/10. Certificazione di conformità CE.

Cucina cinese a un fuoco.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	700
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	700
Peso (Kg)	85
Volume (m³)	0,4

DATI AGGIUNTIVI
Modello "C", "T" 175 mm, modello "S" 220 mm, modello "B" 150
Aperta con piano di fondo e chiusa su tre lati
Padelle raccogli gocce estraibili