

Cucina cinese a quattro fuochi.



Cucina cinese a quattro fuochi su vano aperto.

Costruzione esclusivamente su misura: dimensioni e disposizione dei fuochi decise dal cliente. 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. Quattro 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. Versioni da muro. Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori. Cerchi di appoggio wok (CERCHIO/CC) per bruciatori C-T-S- B , 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 quattro fuochi.

DATI TECNICI	
Larghezza (mm)	2400
Altezza (mm)	850
Profondità (mm)	700
Peso (Kg)	194
Volume (m³)	1,4
Bruciatori	4
Combinazione bruciatori	A scelta tra / Choosing between / On peut choisir entre / Es posible elegir entre / 9,5 - 14,0 - 21,0 kW (no price difference) - 23,0 kW (extra cost)

DATI AGGIUNTIVI
Modello "C", "T" 175 mm, modello "S" 220 mm, modello "B" 150
Padelle raccogli gocce estraibili