

Cocina china de tres fuegos.



Cocina china de tres fuegos. Modelo abierto.

Realizadas exclusivamente sobre medida: dimensiones y disposición de los fuegos decididas por el cliente. Cocinas especiales para la restauración oriental con quemadores de alto rendimiento: la llama vertical permite que la sartén se caliente de manera uniforme para una cocción muy rápida y total de los alimentos. Tres quemadores eligibles entre: quemadores atmosféricos de fundición con llama vertical (C KW 9,5 - T KW 14,0- S KW 21,0) con válvulas de seguridad, llama piloto y termopar. Quemador premezclado de radiación infrarroja (B KW 23,0 Watt 110 Ac230V / 50Hz) equipado con control electrónico de la llama, con regulación de la llama KW 23,0 - KW 18,0. Los quemadores se pueden desmontar para una limpieza y mantenimiento más fáciles. Estructura realizada por completo de acero inoxidable AISI 304 18/10. Plancha de cocción en acero inoxidable AISI 304 18/10 reforzado de 2,5 mm. de espesor: con canal con lavado que está formado por una hilera de chorros de agua anterior y por un canal de desagüe. Versión de pared. Cuba recoge-gotas extraíble. Soportes wok (CERCHIO/CC) y parillas (GRIGLIA/CC) redondas para quemadores C-T-S, fabricadas en fundición esmaltada brillante negra. Patas regulables de acero inoxidable AISI 304 18/10. Certificación CE.

Cocina china de tres fuegos.

DATOS TÉCNICOS	
Ancho (mm)	1800
Altura (mm)	850
Profundidad (mm)	700
Peso (Kg)	119
Volumen (m³)	1,1
Quemadores	3
Combinación quemadores	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)

DATOS ADICIONALES
Modello "C", "T" 175 mm, modello "S" 220 mm, modello "B" 150
Bandejas recoge-grasas extraíbles