

Cocina china de dos fuegos.



Cocina china de dos 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. Dos 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. 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: liso. Versiones de pared. Cuba recoge-gotas extraíble. Soportes wok (CERCHIO/CC), fabricados en fundición esmaltada brillante negra. Parillas (GRIGLIA/CC), fabricadas en fundición esmaltada brillante negra. Patas regulables de acero inoxidable AISI 304 18/10. Certificación CE.

Cocina china de dos fuegos.

DATOS TÉCNICOS	
Ancho (mm)	1200
Altura (mm)	850
Profundidad (mm)	600
Peso (Kg)	95
Volumen (m³)	0,6
Quemadores	2
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)

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