

## 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	
<b>Ancho (mm)</b>	1800
<b>Altura (mm)</b>	850
<b>Profundidad (mm)</b>	700
<b>Peso (Kg)</b>	119
<b>Volumen (m<sup>3</sup>)</b>	1,1
<b>Quemadores</b>	3
<b>Combinación quemadores</b>	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