

## 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                  |     |
|-------------------------------|-----|
| <b>Larghezza (mm)</b>         | 700 |
| <b>Altezza (mm)</b>           | 850 |
| <b>Profondità (mm)</b>        | 700 |
| <b>Peso (Kg)</b>              | 85  |
| <b>Volume (m<sup>3</sup>)</b> | 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                            |