



- **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.
- **Bruciatori (da 1 a 12) a scelta fra:**
 - bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale (C KW 9,5 - T KW 14 - S KW 21) dotati di rubinetti valvolati, fiamma pilota e termocoppia.
- **Bruciatore radiante infrarossi premiscelato** (B KW 23 Watt 110 Ac230V/50Hz) dotato di centralina elettronica di controllo fiamma, fiamma regolabile KW 23 - KW 18.
- Bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione.
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10.
- **Piano di cottura in acciaio inox spessore 2,5 mm rinforzato:** liscio nella versione standard, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico, il quale, nelle cucine a muro, è composto da una fila di getti d'acqua anteriore o posteriore e da un canale

CUCINA CINESE



8 fuochi

CC/08F 200x120

Alcune soluzioni



7 fuochi

CC/07F 200x100

LE SOLUZIONI DISPONIBILI VENGONO REALIZZATE SU MISURA ED IN RAGIONE ALLE SINGOLE ESIGENZE DEL CLIENTE ESSENDO PRESENTI MOLTE VARIABILI [VEDI DIMENSIONI BRUCIATORI E OPTIONAL]

Codice	Descrizione	Disposizione fuochi	Modello	L x P x H mm	Alimentazione
CSCC/04(200-70-85)	Cucina cinese 4 fuochi	1 fila	CC/04	2.000 x 700 x 850	GAS
CSCC/04(240-70-85)	Cucina cinese 4 fuochi	1 fila	CC/04	2.400 x 700 x 850	GAS
CSCC/04(90-100-85)	Cucina cinese 4 fuochi	2 file	CC/04	900 x 1.000 x 850	GAS
CSCC/04(100-100-85)	Cucina cinese 4 fuochi	2 file	CC/04	1.000 x 1.000 x 850	GAS
CSCC/04(100-110-85)	Cucina cinese 4 fuochi	2 file	CC/04	1.000 x 1.100 x 850	GAS
CSCC/06(300-70-85)	Cucina cinese 6 fuochi	1 fila	CC/06	3.000 x 700 x 850	GAS
CSCC/06(320-70-85)	Cucina cinese 6 fuochi	1 fila	CC/06	3.200 x 700 x 850	GAS
CSCC/06(150-90-85)	Cucina cinese 6 fuochi	2 file	CC/06	1.500 x 900 x 850	GAS
CSCC/06(150-100-85)	Cucina cinese 6 fuochi	2 file	CC/06	1.500 x 1.000 x 850	GAS
CSCC/06(150-110-85)	Cucina cinese 6 fuochi	2 file	CC/06	1.500 x 1.100 x 850	GAS

→ Cucina cinese/Cucina Eurasia

di recupero con scarico; nelle cucine da centro sala, il sistema di lavaggio automatico è composto da due file di getti d'acqua opposti, e da un canale di recupero centrale.

- **Versioni da muro o da centro sala:** modelli top da banco, su base aperta, chiusi con portine o scorrevoli, con 1 o 2 forni (non passanti).
- Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori.
- Forno statico a gas GN 2/1 dotato di valvola termostatica, fiamma pilota, accensione piezo, orologio contaminuti e termometro da 0 a 280°C.
- Forno elettrico a convezione ventilato.
- 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.



Tutte le possibili personalizzazioni



Rubinetto applicato sull'alzatina



Applicazione vasca sul piano



Canale recupero acqua frontale



Scarico con cesto in rete estraibile per residui



Fila di getti d'acqua per sistema di lavaggio del piano



Padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori

→ Bruciatori e optional

Descrizione	PotenzakW	Dimens.mm
C - bruciatore cinese atmosferico	9,5	Ø 175
T - bruciatore cinese atmosferico	14	Ø 175
S - bruciatore cinese atmosferico	21	Ø 220
B - bruciatore radiante infrarossi premiscelato [fiamma regolabile da 23 a 18 kW]	23	Ø 150
P - bruciatore atmosferico tradizionale	3,0	Ø 82
M - bruciatore atmosferico tradizionale	4,5	Ø 110
G - bruciatore atmosferico tradizionale	7,5	Ø 130
Griglia per P - M - G		360 x 300
Supporto per Wok per C - T - S - B		Ø 300/380
Supporto per padelle/pentole per C - T - S		Ø 380



BRUCIATORI C - T - S



BRUCIATORE B



BRUCIATORI P - M - G



Griglia



Supporto per Wok



Supporto per padelle

❖ Piastra per cottura giapponese TEPPANYAKI



*In giapponese **TEPPAN** significa piastra di ferro o foglio di lamiera, e **YAKI** cibo saltato o cottura di cibi saltati.*

La piastra **TEPPANYAKI** è collocata direttamente al centro della sala del ristorante. I clienti si siedono ad un tavolo costruito intorno alla piastra e assistono direttamente alla cottura dei cibi. I bruciatori o le resistenze sono posizionati nella parte centrale della piastra, utilizzata per cucinare. Le parti laterali, riscaldate indirettamente, sono utilizzate per mantenere in caldo i cibi. Le **TEPPANYAKI** vengono costruite esclusivamente su misura: in tal modo il cliente può decidere la dimensione della piastra, la quantità (da 1 a 5) dei bruciatori gas (potenza KW 5,8 cadauno) o delle zone cottura elettriche (potenza KW 5,4 cadauno). La piastra al cromo ha un particolare comportamento termico: cucina solo quando il cibo è a contatto del piano di cottura. Questo permette di ottenere un notevole risparmio energetico evitando inutili e fastidiose dispersioni di calore. Inoltre la piastra cromata risulta particolarmente facile da pulire.

> Ambientazione ed estetica dei prodotti puramente indicativa.

Teppanyaki



- Costruzione esclusivamente su misura.
- Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10.
- Piastra di cottura in acciaio FE510 S355JR al cromo duro lucido spessore 15 mm.
- Canalina perimetrale con foro di scarico e cassetto raccolta residui di cottura.
- Modelli a gas con bruciatori ad alto rendimento potenza KW 5,8 cadauno, termostato di sicurezza, termocoppia, accensione piezo, camino scarico fumi posteriore.
- Modelli elettrici con resistenze in acciaio inox, potenza KW 1,8 x 3 = KW 5,4 cadauno.
- 3Nac400V, e termostato per regolazione della temperatura.
- Modelli da appoggio, su base aperta o armadiata.
- Piedini regolabili in acciaio inox.

Temperatura massima 270°C

TEPPANYAKI A GAS

Codice	Descrizione	Modello	L x P x H mm	Potenzagas kW	Cassetto	Alimentazione V/Hz/fase
CSTEP3B/120G	Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3B/120G	1.200 x 720 x 390	17,4	1	400/50/3
CSTEP3B/140G	Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3B/140G	1.400 x 720 x 390	17,4	2	400/50/3
CSTEP3B/160G	Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3B/160G	1.600 x 720 x 390	17,4	2	400/50/3
CSTEP3/120G	Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3/120G	1.200 x 720 x 850	17,4	1	400/50/3
CSTEP3/140G	Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3/140G	1.400 x 720 x 850	17,4	2	400/50/3
CSTEP3/160G	Piastra Teppanyaki a gas con 3 bruciatori	TEP3/160G	1.600 x 720 x 850	17,4	2	400/50/3