



CHINA/1S

mm : 600x630xh760

kcal/h : 18435

④ Fourneau wok 1 brûleur

- Brûleur en ligne type wok Ø 290 mm (21.44 kW).
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur, raccordement (gaz 1/2").
- Tiroirs de récupération.

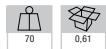


⑤ Wok-formuis 1 brander

- In-line wokbrander Ø 290 mm (21.44 kW).
- Diepgetrokken en waterdicht kookoppervlak gebruikt om water af te voeren voor de koeling van de bovenkant.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelventiel per brander, aansluiting (gas 1/2").
- Opvanglaade.

⑥ Wok Herd 1 Brenner

- Reihen-Wokbrenner Ø 290 mm (21.44 kW).
- Tiefegezogene und wasserdichte Kochfläche, mit der das Wasser zur Kühlung der Platte geleitet wird.
- Seitlicher Wasserablauf, ausgestattet mit einem Überlauf.
- 1 Steuerventil pro Brenner, Anschluss (Gas 1/2").
- Fettauffangschublade.



CHINA/2S

mm : 1200x630xh760

kcal/h : 36870



④ Fourneau wok 2 brûleurs

- Brûleurs en ligne type wok Ø 290 mm (21.44 kW).
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur, raccordement (gaz 3/4").
- Tiroirs de récupération.

⑤ Wok-formuis 2 branders

- In-line wokbranders Ø 290 mm (21.44 kW).
- Diepgetrokken en waterdicht kookoppervlak dat wordt gebruikt om water af te voeren voor de koeling van het blad.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Opvanglaade.

⑥ Wok Herd 2 Brenner

- Reihen-Wokbrenner Ø 290 mm (21.44 kW).
- Tiefegezogene und wasserdichte Kochfläche, mit der das Wasser zur Kühlung der Platte geleitet wird.
- Seitlicher Wasserablauf, ausgestattet mit einem Überlauf.
- 1 Steuerventil pro Brenner, Anschluss (Gas 3/4").
- Fettauffangschublade.



CHINA/3S

mm : 1500x630xh780

kcal/h : 55305



④ Fourneau wok 3 brûleurs

- Brûleurs en ligne type wok Ø 290 mm 21,44 kW.
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur, raccordement (gaz 3/4").
- Tiroirs de récupération.

⑤ Wok-formuis 3 branders

- In-line wokbranders Ø 290 mm 21,44 kW.
- Diepgetrokken en waterdicht kookoppervlak dat wordt gebruikt om water af te voeren voor de koeling van het blad.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Opvanglaade.

⑥ Wok Herd 3 Brenner

- Reihen-Wokbrenner Ø 290 mm 21,44 kW.
- Tiefegezogene und wasserdichte Kochfläche, mit der das Wasser zur Kühlung der Platte geleitet wird.
- Seitlicher Wasserablauf, ausgestattet mit einem Überlauf.
- 1 Steuerventil pro Brenner, Anschluss (Gas 3/4").
- Fettauffangschublade.

