



- **Cucina Cinese**
- **Chinese stoves**
- **Chinesischer Herd**
- **Cusinière chinoise**
- **Cocina China**

- IT** - Struttura interamente realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10 scotch brite

 - Modelli top, su vano aperto, su vano chiuso o su forno , serie mm.400/800/1200
 - Piano di cottura in acciaio inox AISI 304 18/10 spessore mm. 2,0 rinforzato: liscio, oppure con canale con o senza sistema di lavaggio automatico
 - bruciatori atmosferici in ghisa con fiamma ad espansione verticale C KW 9,5 - T KW 14,0 , a scelta
 - bruciatori smontabili per una facile pulizia e manutenzione; padella raccogli-gocce estraibile sotto i bruciatori; Rubinetti valvolati di sicurezza ai fuochi aperti con fiamma pilota e termocoppia protetta; Accensione fuochi manuale
 - Supporto pentole : Griglia tonda (GRIGLIA/CC) per padella/pentola o Cerchio di appoggio wok (CERCHIO/CC), realizzati in ghisa smaltata nera lucida porcellanata
 - Forno gas statico a ventilazione naturale, altezza utile mm.380, con bruciatore inox stabilizzato e accensione piezoelettrica, Regolazione termostatica 110°C - 320°C (8 posizioni) con valvola sicurezza Eurosit
 - Forno elettrico riscaldato da n.2 resistenze corazzate (terra - cielo), regolate da n. 2 termostati indipendenti temperatura da 100° a 300°C
 - Camera forno di cottura in lamiera smaltata porcellanata per facile pulizia o acciaio; suola forno in ghisa di grosso spessore, composta da due parti per una facile manutenzione, con sportello per ispezione fiamma e accesso fiamma pilota; porta e controporta in acciaio inox AISI 304 18/10 stampate; Guarnizione bocca forni
 - Manopole e maniglie in materiale atermico
 - Piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza
 - Certificazione di conformità CE/IMQ

- DE** - Gesamtstruktur vollständig aus Edelstahl AISI 304 18/10 Scotch Brite Ausführung als Tischgerät, mit offener Unterbau, mit Tür geschlossen, mit Elektro- bzw. Gasbackofen - , Serie mm.400/800/1200

 - Kochfläche aus Chromnickelstahl AISI 304 18/10, Dicke 2,0 mm, verstärkt: in der Standardausführung glatt, oder mit Rinne und mit oder ohne automatischem Waschsysteem
 - Starkbrenner aus Gusseisen mit vertikaler Flamme C 9,5 KW - T 14,0 KW, mit ausziehbarer Tropfen-Auffangschale
 - abnehmbare Brenner für einfache Reinigung und Instandhaltung; mit Gashahn, Pilotflamme und Thermoelement; Manuelle Inbetriebsetzung der Brenner
 - Runde Roste (GRIGLIA/CC) für Topfe und WOK-Stützringe (CERCHIO/CC) aus schwarzem, glänzendem, emailliertem Gusseisen
 - Statischer Gasbackofen mit natürlichen Belüftung, nutzbare Höhe 380 mm, Tür und Gegentür aus AISI 304 18/10, geeignet zum Abstellen von Töpfen. Regulierung über Thermostat von 110°C bis 320°C (8 Stellung) mit Sicherheitsventil, stabilisiertem Edelstahlbrenner und Piezozündung
 - Elektrischer statischer Elektrobackofen GN 2/1 mit Nr. 2 gepanzerte Heizkörper (Unter- und Oberhitze) bedient durch Nr. 2 unabhängige Arbeitsthermostate, die eine Temperatur zwischen 0 bis 300 C erreichen können
 - Innere Backofenraum aus emailliertem Blech bzw. oder Stahl für eine leichte Reinigung; Backofen mit Gusseiserne Platte mit Klappe zur Flammenkontrolle und Zündung der Pilotflamme; Doppelwandige gedruckte Backofentür in Edelstahl AISI 18/10; Dichtung auf Ofenöffnung vorhanden
 - Wärmeisolierende Regler
 - Chromnickelstahl AISI 304 18/10 verstellbare Füße
 - CE-Baumusterprüfbescheinigung des Institutes IMQ - Italien.

- EN** - Entirely of AISI 304 18/10 stainless steel scotch brite

 - Bench models, on open stand, with close cupboard or on oven, serie mm.400/800/1200
 - Stainless steel cooking top thick 2,0 mm (reinforced): flat in the standard version, or with runners equipped with or without automatic cleaning system
 - Burners (from 1 to 12) can be chosen among:
 - cast iron atmospheric burners with vertical flame C KW 9,5 - T KW 14,0
 - Removable burners to facilitate cleaning and maintenance, with removable drip-pans under the burners; gas taps with flame failure device, with protected thermocouple and pilot light, Manual ignition;
 - Supports: Round grids (GRIGLIA/CC) for traditional pans and pots, or Wok support rings (CERCHIO/CC) built in black enamelled cast iron;
 - Static gas oven with natural ventilation, usefull height mm. 380, stainless steel stabilized burner and piezoelectric ignition, thermostatic adjustment between 110°C-320°C (8 positions), with Eurosit safety valve
 - Electric oven heated by nr. 2 sheathed resistors (lower and upper) controlled by nr. 2 independent thermostats, temperature from 0° to 300° C
 - Porcelain enamel steel sheet or steel oven chamber for an easier cleaning; Very thick cast iron oven sole, divided into two parts for an easy maintenance, with inspection hatch for an easier pilot light and burner control; AISI 304 18/10 stainless steel door and inner door printed; Oven door gasket
 - Cool-grip handles and knobs made of heat-resistant material
 - AISI 304 18/10 stainless steel adjustable legs
 - Certified according to EC/IMQ standards
- FR** - Structure portante entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10 scotch brite

 - Modèles à poser, ouverts ou fermés avec portes ou sur four électrique ou gaz, serie mm.400/800/1200
 - Plan de cuisson en acier inox AISI 304 18/10 epaisseur mm. 2,0 renforcé: lisse, ou canal de recuperation d'eau, avec ou sans système de lavage automatique
 - brûleurs atmosphériques en fonte avec flamme ad expansion verticale C KW 9,5 - T KW 14,0
 - brûleurs demontables pour faciliter le nettoyage et l'entretien; plat ramasse-gouttes extraible; Robinets feux ouverts, avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermo-couple; Allumage manuel des bruleurs.
 - grilles rondes (GRIGLIA/CC) ou cercles pour appuyer les wok (CERCHIO/CC) réalisés en fonte émaillée noir, brillante revêtu de porcelaine;
 - Four a gaz statique, ventilation naturelle GN 2/1, hauteur intérieur h.mm.380, porte inox avec embouteillage pour appuyer les plateaux. Réglage thermostatique 110°-320° C. 8 positions avec soupape de sécurité, flamme pilote et thermocouple, brûleur inox, allumage piezo.
 - Four électrique statique GN 2/1 à Nr. 2 résistances (partie supérieur et inférieur) réglées par Nr. 2 thermostats indépendants pour température 0-300 °C
 - Chambre de cuisson en tôle, émaillée, type porcelaine ou acier; Socle four en fonte avec petit portillon pour le control de la flamme pilote; Porte avec contre-porte en acier inoxydable AISI 18/10; Joint sur ouverture du four
 - Manettes et poignées en matériel athermique
 - Pieds en acier inoxydable AISI 18/10, réglables en hauteur
 - Certification de conformité CE/IMQ

Cucina Cinese

- Estructura totalmente fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 scotch brite
- Modelos de sobremesa altura, abiertos, cerrados con puertas o con horno, serie mm.400/800/1200
- Plancha de cocción en acero inoxidable AISI 304 18/10 reforzado de 2,0 mm. de espesor: liso o con canal con o sin lavado automático,
- quemadores atmosféricos de fundición con llama vertical C KW 9,5 – T KW 14,0
- Los quemadores se pueden desmontar para una limpieza y mantenimiento más fáciles; Cuba recoge-gotas extraíble; Llaves con válvula de seguridad a fuegos abiertos con llama piloto y termopar, Encendido manual
- Parillas (GRIGLIA/CC) redondas para y Soportes wok (CERCHIO/CC) fabricados en fundición esmaltada brillante negra;
- Horno a gas con ventilación natural, altura útil de 380 mm, con quemador de acero inoxidable de llama estabilizada y encendido piezoeléctrico, regulación termostática de 110 °C a 320°C (8 posiciones), con válvula de seguridad Eurosit
- Horno eléctrico calentado por nr. 2 resistencias blindadas (en la parte superior y en la inferior) reguladas por nr.2 termostatos independientes, temperatura de 100° a 300° C
- Cámara de cocción de lamina esmaltada aporcelanada o de acero para una limpieza más fácil, Suela horno en fundición de espesor grueso, dividida en dos partes para un mantenimiento más fácil, con mirilla para inspección de la llama y acceso a la llama piloto, Puerta horno con contrapuerta en acero inox AISI 304 18/10 realizadas con marcas, Junta de la boca del horno
- Mandos y manijas de material resistente al calor
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Certificación CE/IMQ



	L9/CC/01.BB	L9/CC/01.BB	L9/CC/02.BB	L9/CC/02.BB	L9/CC/02.BB
Modello Model Modell Modèle Modelo					
	L9/CC/01.BA	L9/CC/01.BA	L9/CC/02.BA	L9/CC/02.BA	L9/CC/02.BA
Dimensioni esterne External dimensions Außenabmessungen Dim. Exterieur Dim. Exteriores	mm.400x900x850h Top 230h	mm. 800x900x850h Top 230h	mm. 800x900x850h Top 230h		
Bruciatori a gas Gas burners Gasbrenner Brûleurs gaz Quemadores a gas	A scelta tra : Choice between: kW 9,5 Ø mm. 175 Wahl Zwischen: kW 14,0 Ø mm. 175 Choix entre: Elección para:				