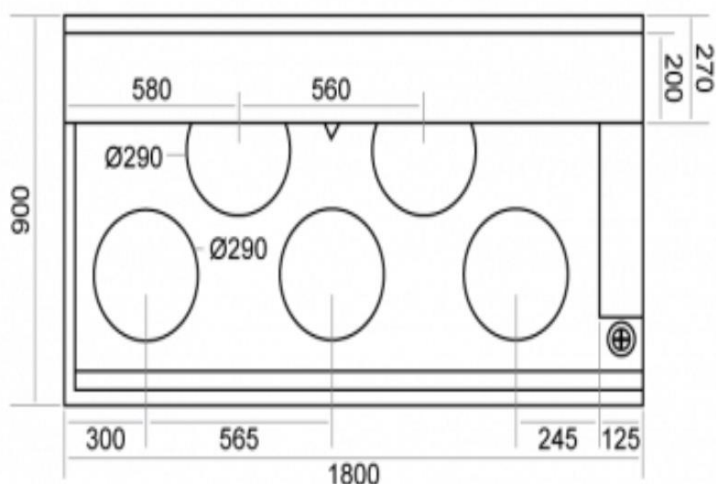


### **Caractéristiques techniques du Fourneau wok ASIA II :**



Les modèles ASIALL-CR sont prévus d'une arrivée d'eau sur le plan de cuisson servant à laisser passer un filet d'eau afin de faciliter son refroidissement ainsi que son entretien. Le plan de cuisson, embouti et étanche, est muni de brûleurs WOK avec couronnes amovibles, Ø 290mm et Ø 230mm, plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles selon les besoins de l'utilisateur. Nos feux sont prévus pour être raccordé au gaz de ville et sur demande au gaz butane. Evacuation latérale de l'eau par bac de décantation possédant un filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse. Le rideau d'eau comprend un robinet et une étagère de rangement.

**La face avant comprend :**



1. Bouton de la vanne de sécurité
2. Levier d'alimentation du brûleur commandé avec le genoux
3. Vanne général de gaz
4. Couronnes amovibles Ø290
5. Couronnes amovibles Ø230
6. Tiroirs à graisses
7. Rideau d'eau
8. Etagère à épices
9. Robinet col de cygne
10. Rampe d'eau
11. Vanne d'ouverture pour le robinet col de cygne
12. Vanne d'ouverture pour la rampe d'eau
13. Pieds réglables
14. Tablette inferieure

### **Brûleurs atmosphériques :**

Tous nos bruleurs atmosphériques sont fabriqués en fonte en une seule pièce, permettant ainsi un maximum de robustesse.

Nos bruleurs atmosphériques ne nécessitant aucun réglage ; seule la veilleuse doit être réglée en gaz et en air.

Ils sont disponibles tant en gaz naturel qu'en gaz bouteille. Nos bruleurs atmosphériques sont munis de 6 à 21 injecteurs.

Les injecteurs se dilatent avec la chaleur, ce qui explique la différence entre les KW indiqués sur la plaquette donc officiels et les KW maximum indiqués dans le catalogue. Ces KW sont mesurés pendant les 5 premières minutes d'utilisation.

## **TURBO :**

Bruleur atmosphérique type Turbo pour couronnes Ø 290mm.

Il dispose de 6 gicleurs dirigés vers le centre, permettant ainsi à la flamme de former un triangle et de projeter toute sa puissance au centre du wok ce qui permet une cuisson optimale.

Bruleur utilisé depuis la création de nos cuisinières chinoises.

Robuste et fiable, Bruleur d'une puissance de 16,41KW allant **jusqu'à un maximum de 20KW**

**GAZ NATUREL : 16,41 KW - 1,737M3/h**

**LPG : 14,95 KW – 0,610 M**



## **JUMBO :**

Bruleur atmosphérique type jumbo pour couronnes Ø 290mm.

Il dispose de 9 gicleurs dirigés vers le centre, permettant ainsi à la flamme de former un triangle et de projeter toute sa puissance au centre du wok ce qui permet une cuisson optimale.

Il est le bruleur le plus silencieux et le plus rentable de notre gamme. Bruleur d'une puissance de 21,44KW allant jusqu'à un maximum de **25KW**

**GAZ NATUREL : 21,44 KW - 2,269 M3/h**

**LPG : 16,55 KW – 0,675 M3/h**



## **SUPER JET :**

Bruleur atmosphérique type jumbo pour couronnes Ø 290mm.

Il dispose de 21 gicleurs dirigés vers le centre, permettant ainsi à la flamme de former un triangle et de projeter toute sa puissance au centre du wok ce qui permet une cuisson optimale.

Ce bruleur est étudié pour les wok type buffet, la flamme est plus grande pour le show devant les convives.

Bruleur le plus puissant pour le gaz liquides d'une puissance de 20,30kw allant jusqu'un maximum de **35KW**

**GAZ NATUREL : 20,30 KW - 2,148 M3/h**

**LPG : 18,00 KW – 0,735 M3/h**



#### **NEW SOUPE :**

Petit bruleur atmosphérique, seul bruleur qui peut être utilisé avec les couronnes Ø 230mm. il dispose de 9 gicleurs.

Ce brûleur remplace l'ancien soup moins puissant de 6 gicleurs. Robuste et fiable il est essentiellement utilisé pour les casseroles

Bruleur d'une puissance de 10,13 KW allant jusqu'un maximum de 12KW

**GAZ NATUREL : 10,13 KW - 1,072 M3/h**

**LPG : 6,29 KW – 0,195 M3/h**



#### **Veillez nous consulter pour les prix des options :**

OPTION 01 : Bac de décantation, comme sur les modèles CR.

OPTION 02: Caisson arrière H100mm disponible sur tous nos modèles. Possibilité d'y mettre les robinets 07 et 08.



OPTION 03: Caisson arrière H350mm disponible sur tous nos modèles. Possibilité d'y mettre les robinets 07 et 08.

OPTION 04: Rideau d'eau avec étagère à épices et robinet (type 09).

OPTION 05: Réducteur de couronne Ø290mm, pour l'utilisation de petites casseroles sur les grands brûleurs.

OPTION 06: Agrandisseur de couronnes Ø290mm jusqu'à Ø500, pour l'utilisation de grand Wok type NASI & BAMI.

OPTION 07A: Grand robinet H700mm pour caisson arrière.

OPTION 07B: Grand robinet H550mm pour caisson arrière.

OPTION 08: Robinet standard H225mm pour caisson arrière.

OPTION 09: Robinet supplémentaire pour rideau d'eau.

OPTION 10: Bouton poussoir pour alimenter les différents robinets avec le genou.

OPTION 11: Pédale pour alimenter les différents robinets d'eau à l'aide du pied.

OPTION 12: Piétement ouvert avec tube inox 40x40 et pieds réglables en hauteur.

OPTION 14: Caisson de rangement amovible pour l'avant du feu chinois,  
300x200x120

OPTION 16: Bac à épices 540x540mm, à placer sur le top. (uniquement disponible pour les modèles ASIA4/C3F et ASIA4/C5F)

OPTION 17: Support droite et gauche pour 6XGN 1/6 pour ASIA 1. (profondeur 600 et 700mm)

OPTION 18: Support droite pour 8XGN 1/6 pour ASIA II. (profondeur 900mm)

OPTION 19: Support gauche pour 8XGN 1/6 pour ASIA II. (profondeur 900mm)