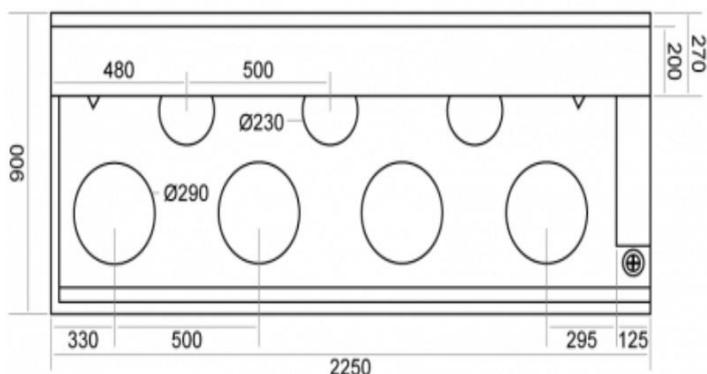


Caractéristiques techniques du Fourn



eau wok ASIA II :

Les modèles ASIAII-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 inférieure

Brûleurs atmosphériques :

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

Nos brûleurs 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 brûleurs 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'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'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

