

Il vero Wok professionale

Ⓘ Nella cucina tradizionale asiatica, una fiamma intensa e forte è indispensabile. Grazie al nostro sistema brevettato e garantito su bruciatori atmosferici, le fiamme sono dirette al centro del wok. Questo permette quindi una cottura degli alimenti rapida ed efficace.

Il nostro sistema brevettato di valvola di sicurezza, combinato con una leva che si può comandare con il ginocchio, permette di regolare la fiamma senza usare le mani e offre agli utenti un confort massimale

A real professional Wok

Ⓔ In the traditional Asian kitchen a big powerful flame is indispensable. Thanks to our patented and approved system for the atmospheric burners, the flames are directly led to the centre of the wok. This permits quick and efficient cooking.

Our patented system is composed of a security vane combined with a lever on the oven that can be handled with the knees so that the user's hands are always free.

El verdadero Wok profesional

Ⓔ En la cocina asiática tradicional, una llama potente y fuerte es indispensable. Gracias a nuestra patente exclusiva y autorizada sur los quemadores atmosféricos, las llamas son directamente direccionados en el blanco de el wok, permitiendo así de cocer los alimentos rápidamente y de forma eficaz.

Nuestra patente exclusiva de valvula de seguridad combinada con una palanca que se puede mandar con la rotilla, permite de regular la llama sin utilizar las manos, y ofrece a los utilizadores un confort máximo.



Asian Cooking

by Diamond



CHINA/3L

4 113,00 EUR

mm : 1100x900xh760/1300 kcal/h : 50645

FR Forno wok 3 bruciatori con velo d'acqua

- Bruciatori tipo wok 4x Ø 290 mm 23.82 kW & 1x Ø 230 mm 11.25 kW.
- Piano cottura imbottito, vasca di recupero inferiore.
- Evacuazione laterale, vasca di decantazione con filtro mobile provvisto di coperchio e di un pianetto di servizio.
- 1 valvola di comando a bruciatore, connessione del (gas 3/4").
- Velo d'acqua include un rubinetto e un ripiano di servizio.

EN Wok stove 3 burners with water curtain

- Burners type wok 2x Ø 290 mm 23,82 kW and 1x Ø 230 mm 11,25 kW.
- Embedded cooking top, catching basin underneath.
- Lateral drain, pouring basin with removable filter, foreseen of a cover and a drain hole.
- 1 control vane per burner, gas connection (3/4").
- Water curtain, inclusive a tap and a rack.

ES Hornillo wok 3 quemadores con cortina de agua

- Quemadores type wok 2x Ø 290 mm 23.82 kW & 1x Ø 230 mm 11.25 kW.
- Plano de cocción embotido, cubas de recuperación inferior.
- Descarga lateral, cuba de decantación con filtro mobil provisto de una tapa y de una demaciado lleno.
- Una valvula de mando por quemador, conexión (gas 3/4").
- Cortina de agua comprensivo de un grifo y un estanque.


WOK WATER COOLED


CHINA/5L

5 704,00 EUR

mm : 1800x900xh760/1300 kcal/h : 80805

FR Forno wok 5 bruciatori con velo d'acqua

- Bruciatori tipo wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW et 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Piano cottura imbottito, vasca di recupero inferiore.
- Evacuazione laterale, vasca di decantazione con filtro mobile provvisto di coperchio e di un pianetto di servizio.
- 1 valvola di comando a bruciatore, connessione del (gas 4/4").
- Velo d'acqua include un rubinetto e di un ripiano di servizio.

EN Wok stove 5 burners with water curtain

- Burners type wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW and 2x Ø 230 mm 11,25 kW.
- Embedded cooking top, catching basin underneath.
- Lateral drain, pouring basin with removable filter, foreseen of a cover and a drain hole.
- 1 control vane per burner, gas connection (4/4").
- Water curtain, one tap and one rack included.

ES Hornillo wok 5 quemadores con cortina de agua

- Quemadores type wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW y 2x Ø 230 mm 11,25 kW.
- Plano de cocción embotido, cubas de recuperación inferior.
- Descarga lateral, cuba de decantación con filtro mobil provisto de una tapa y de una demaciado lleno.
- Una valvula de mando por quemador, conexión (gas 4/4").
- Cortina de agua comprensivo de un grifo y un estanque.


WOK WATER COOLED


CHINA/7L

7 659,00 EUR

mm : 2100x900xh760/1300 kcal/h : 110965

FR Forno wok 7 bruciatori con velo d'acqua

- Bruciatori tipo wok 4x Ø 290 mm 23,82 kW et 3x Ø 230 mm 11,25 kW.
- Piano cottura imbottito, vasca di recupero inferiore.
- Evacuazione laterale, vasca di decantazione con filtro mobile provvisto di coperchio e di un pianetto di servizio.
- 1 valvola di comando a bruciatore, connessione del (gas 4/4").
- Velo d'acqua include n rubinetto e un ripiano di servizio.

EN Wok stove 7 burners with water curtain

- Burners type wok 4x Ø 290 mm 23,82 kW and 3x Ø 230 mm 11,25 kW.
- Embedded cooking top, catching basin underneath.
- Lateral drain, pouring basin with removable filter, foreseen of a cover and a drain hole.
- 1 control vane per burner, gas connection (4/4").
- Water curtain, one tap and one rack included.

ES Hornillo wok 7 quemadores con cortina de agua

- Quemadores type wok 4x Ø 290 mm 23,82 kW y 3x Ø 230 mm (11,25 kW).
- Plano de cocción embotido, cubas de recuperación inferior.
- Descarga lateral, cuba de decantación con filtro mobil provisto de una tapa y de una demaciado lleno.
- Una valvula de mando por quemador, conexión (gas 4/4").
- Cortina de agua comprensivo de un grifo y un estanque.


WOK WATER COOLED


1000 Kcal/h = 1,16 kW



IT Fornelli wok

- Top superiore in acciaio inossidabile d gran spessore (5 mm).
- Bruciatori in ghisa, cappello in inox, diam.180 mm (15 kW) facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.
- Regolazione per valvole gas con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza.
- Ogni bruciatore è dotato di un piano di recupero dei resti di cottura.
- Corona a WOK, amovibile, in acciaio inossidabile.
- Sistema di raffreddamento e di pulizia, per velo d'acqua, canaletto di recupero, tapo di straripamento.
- Realizzato in acciaio inossidabile (2 mm). Telaio su piedi "rotondi" con una tavoletta inferiore, tutto inox. Piedi inox regolabili.
- Rubinetto di acqua fredda sul lato posteriore (centrale, 1 ad ogni lato).

EN Wok stoves

- Chromium-nickel-steel top, strong thickness (5 mm).
- Iron slit-burners, with chromium nickel-steel burner-heads, diam. 180 mm (15 kW), easily detachable, can be removed without tools, easy cleaning.
- Regulation by gas valves, with a light and a thermoelectric sensor.
- Every slit-burner has a plate for the collection of residues.
- Adjustable chromium-nickel-steel WOK ring.
- Cooling and cleaning system, by water curtain, channel for the collection, overflow drain.
- Designed in chromium-nickel-steel (2mm). Undercarriage on "round" feet, with a lower stainless steel tablet. Adjustable stainless steel feet.
- Cold tap on the back and on each side.

ES Hornos wok

- Top superior de acero inoxidable, de espesor fuerte (5 mm).
- Destiladores en hierro fundido, sombreros en acero inoxidable, diam.180 mm (15 kW), fácilmente desmontables sin instrumentos, mantenimiento fácil.
- Regulación por compuertas gas, con llama y termopar de seguridad.
- Cada destilador esta previsto, de una placa de recuperación de los residuos de cocción.
- Corona tiene WOK, amovible, de acero inoxidable.
- Sistema de enfriamiento y de limpieza, por cortina de agua, reguera de recuperación, piquera de surverse.
- Realización de acero inoxidable (2 mm). Bastidor sobre pies "círculo", con una tableta inferior, todo acero inoxidable. Pies acero inoxidable regulables.
- Grifo agua fría, sobre el borde trasero, (central, 1 por cada lado).



WGL1-7

1 969,00 EUR

mm : 700x700x800/1100 kcal/h : 12900

IT Fornello wok a gas, 1 fuoco (15 kW)

EN Gas wok stove, 1 fire (15 kW)

ES Horno wok a gas, 1 fuego (15 kW)





85 1,06

WGL2-13

2 756,00 EUR

mm : 1300x700x800/1100 kcal/h : 25800

- Ⓣ Fornello wok a gas, 2 fuochi (2x 15 kW)
- Ⓝ Gas wok stove, 2 fires (15 kW)
- Ⓞ Horno wok a gas, 2 fuegos (2x 15 kW)



136 1,6

WGL3-20

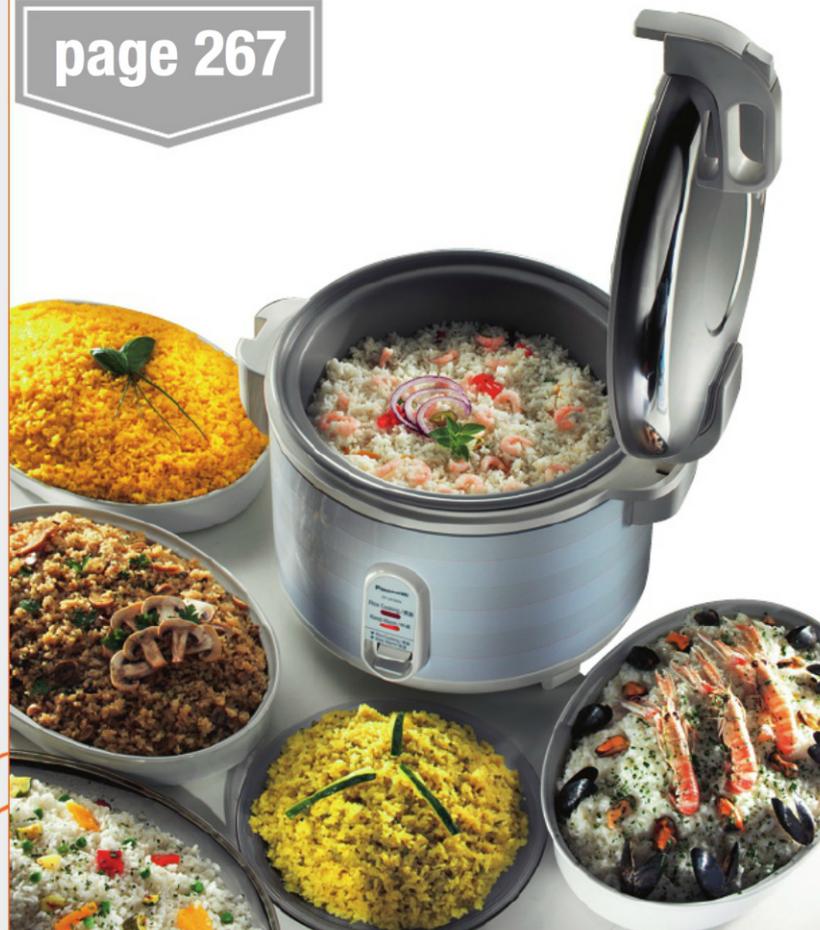
3 780,00 EUR

mm : 2000x700x800/1100 kcal/h : 37800

- Ⓣ Fornello wok a gas, 3 fuochi (3x 15 kW)
- Ⓝ Gas wok stove, 3 fires (15 kW)
- Ⓞ Horno wok a gas, 3 fuegos (3x 15 kW)



page 267





CHINA/1S

1 626,00 EUR

mm : 630x600xh760 kcal/h : 20485

FR Forno wok 1 bruciatore

- Bruciatore in linea tipo wok 3x Ø 290 mm (23,82 kW).
- Piano di cottura imbottito e a tenuta stagna che serve a canalizzare l'acqua per il raffreddamento del top.
- Evacuazione laterale dell'acqua munita di troppo pieno.
- 1 valvola di comando a bruciatore, connessione del (gas 1/2").
- Cassetti di recupero.

EN Wok stove 1 burner

- Line burner type wok Ø 290 mm (23,82 kW)
- Embedded and waterproof cooking top canalizing the water to cool the top.
- Lateral drain, foreseen of a drain hole.
- 1 control vane per burner, gas connection (1/2").
- Catching drawers.

ES Hornillo wok 1 quemador

- Quemador type wok Ø 290 mm (23,82 kW)
- Plano de cocción embotido y impermeable que canaliza l'agua por l'enfriamiento de el plano.
- Descarga lateral de agua provisto de un demaciado lleno.
- Una valvula de mando por quemador, conexión (gas 1/2").
- Cajones para recuperación.



CHINA/2S

2 558,00 EUR

mm : 1200x600xh760 kcal/h : 20485

FR Forno wok 2 bruciatori

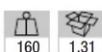
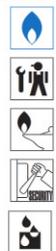
- Bruciatori in linea tipo wok Ø 290 mm 23,82 kW.
- Piano di cottura imbottito e a tenuta stagna che serve a canalizzare l'acqua per il raffreddamento del top.
- Evacuazione laterale dell'acqua munita di troppo pieno.
- 1 valvola di comando a bruciatore, connessione del (gas 3/4").
- Cassetti di recupero.

EN Wok stove 2 burners

- Line burner type wok Ø 290 mm 23,82 kW.
- Embedded and waterproof cooking top canalizing the water to cool the top.
- Lateral drain, foreseen of a drain hole.
- 1 control vane per burner, gas connection (3/4").
- Catching drawers.

ES Hornillo wok 2 quemadores

- Quemadores en linea type wok Ø 290 mm 23,82 kW.
- Plano de cocción embotido y impermeable que canaliza l'agua por l'enfriamiento de el plano.
- Descarga lateral de agua provisto de un demaciado lleno.
- Una valvula de mando por quemador, conexión (gas 3/4").
- Cajones para recuperación.



CHINA/3S

3 463,00 EUR

mm : 1500x600xh760 kcal/h : 20485

FR Forno wok 3 bruciatori

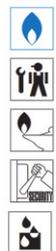
- Bruciatori in linea tipo wok Ø 290 mm 23,82 kW.
- Piano di cottura imbottito e a tenuta stagna che serve a canalizzare l'acqua per il raffreddamento del top.
- Evacuazione laterale dell'acqua munita di troppo pieno.
- 1 valvola di comando a bruciatore, connessione del (gas 3/4").
- Cassetti di recupero.

EN Wok stove 3 burners

- Line burner type wok Ø 290 mm 23,82 kW.
- Embedded and waterproof cooking top canalizing the water to cool the top.
- Lateral drain, foreseen of a drain hole.
- 1 control vane per burner, gas connection (3/4").
- Catching drawers.

ES Hornillo wok 3 quemadores

- Quemadores en linea type wok Ø 290 mm 23,82 kW.
- Plano de cocción embotido y impermeable que canaliza l'agua por l'enfriamiento de el plano.
- Descarga lateral de agua provisto de un demaciado lleno.
- Una valvula de mando por quemador, conexión (gas 3/4").
- Cajones para recuperación.





WGX1-4/T

1 024,00 EUR

mm : 400x600xh280/325 kcal/h : 12900

☞ Fuoco wok a gas da tavolo, 1 fuoco (15 kW)

- Bruciatori in ghisa, cappello in inox, Ø 180 mm (15 kW) facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.

- Regolazione per valvole gas con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Ogni bruciatore è munito di un piano di recupero dei resti di cottura. Corona a wok, amovibile, in acciaio inossidabile. Piedi regolabili.

☞ Gas fire wok for the table, 1 fire (15 kW)

- Iron slit-burners, chromium-nickel-steel burner-head, Ø 180 mm (15 kW), easily detachable, can be removed without tools, easy cleaning.

- Regulation by gas valves, with a light and a thermoelectric sensor. Every slit-burner has a plate for the collection of residues. Adjustable chromium-nickel-steel wok ring. Adjustable feet.

☞ Fuego wok a gas de mesa, 1 fuego (15 kW)

- Destiladores en hierro fundido, sombreros en acero inoxidable, Ø 180 mm (15 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, mantenimiento fácil. Regulación por compuertas gas, con vigilante y termopar de seguridad.

- Cada destilador esta previsto, de una placa de recuperación de los residuos de cocción. Corona tiene wok, amovible, de acero inoxidable. Pies regulables.



WGX2-8/T

1 719,00 EUR

mm : 800x600xh275/325 kcal/h : 25800

☞ Fuoco wok a gas da tavolo, 2 fuochi, (2x 15 kW)

- Bruciatori in ghisa, cappello in inox, Ø 180 mm (15 kW) facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.

- Regolazione per valvole gas con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Ogni bruciatore è munito di un piano di recupero dei resti di cottura. Corona a wok, amovibile, in acciaio inossidabile. Piedi regolabili.

☞ Gas fire wok for table, 2 fires (2x 15 kW)

- Iron slit-burners, chromium-nickel-steel burner-head, Ø 180 mm (15 kW), easily detachable, can be removed without tools, easy cleaning.

- Regulation by gas valves, with a light and a thermoelectric sensor. Every slit-burner has a plate for the collection of residues. Adjustable chromium-nickel-steel wok ring. Adjustable feet.

☞ Fuegos wok a gas de mesa, 2 fuegos (2x 15 kW)

- Destiladores en hierro fundido, sombreros en acero inoxidable, Ø 180 mm (15 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, mantenimiento fácil.

- Regulación por compuertas gas, con vigilante y termopar de seguridad. Cada destilador esta previsto, de una placa de recuperación de los residuos de cocción. Corona tiene wok, amovible, de acero inoxidable. Pies regulables.



WGF1-6/T

2 205,00 EUR

mm : 600x650xh450 kcal/h : 24080

☞ Fornello wok a gas da tavolo, 1 fuoco (28 kW)

- Bruciatori in ghisa, cappello in inox, Ø 180 mm (15 kW) facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.

- Regolazione per valvole gas con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza. Ogni bruciatore è munito di un piano di recupero dei resti di cottura. Corona a wok, amovibile, in acciaio inossidabile. Piedi regolabili.

☞ Gas wok stove for the table, 1 fire (28 kW)

- Iron slit-burners, chromium-nickel-steel burner-head, "grooved" steel burnerhead Ø 180 mm (15 kW), easily detachable, can be removed without tool, easy cleaning.

- Regulation by gas valves (control lever), with a light and a thermoelectric sensor. Every slit-burner has a plate for the collection of residues. Fixed iron wok ring. Adjustable feet.

☞ Horno wok a gas de mesa, 1 fuego (28 kW)

- Destiladores tiene 3 pipas, en hierro fundido, sombrero en acero inoxidable "ranurada" Ø 285 mm (28 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, mantenimiento fácil.

- Reglamento por válvulas gas (pedido a palanca), con piloto y termopar de seguridad. Cada destilador esta previsto, de una placa de recuperación de los residuos de cocción. Corona tiene wok fijo, en fundición. Pies regulables.





IT Piastra "Teppan Yaki"

- Piastra in acciaio alta temperatura (lega speciale), levigato, spessore (20 mm).
- Gola periferica con taglio per uscita dei grassi, con cassetta di raccolta davanti, di facile pulizia.
- Versione elettrica: riscaldamento per resistenza elettrica, piastra fresata su tutta la superficie, per mettere le resistenze, alto rendimento, ripartizione ottimale del calore, regolazione per commutatore.
- Versione gas: riscaldamento per bruciatori in linea (5 kW), ripartizione ottimale del calore. Regolazione per valvole gas con fiamma pilota, termocoppia di sicurezza.
- Camino amovibile, di facile manutenzione.
- Isolazione termica dell'apparecchio con piastre in "aluman" di (10 mm).
- Relizzazione in acciaio inossidabile

EN "Teppanyaki" plate

- High temperature steel plate (special alloy), polished, thickness (20 mm).
- In the front, channel for the fat absorption and collection, with shaft and drawer for residues; optimal cleaning.
- Electric version: all around, electric element heating, to block the elements, high productivity and optimal distribution of the heating, regulation by switches.
- Gas version: heating by aligned slit-burners (5 kW), optimal distribution of the heating. Regulation by gas valves, with a light and a thermoelectric sensor.
- Adjustable flue, easy cleaning.
- Insulation of the appliance with a (10 mm) "alu" plate.
- Designed in chromium-nickel-steel.

ES Placa "Teppanyaki"

- Placa de acero alta temperatura (especial aleación), pulido, espesor 20 mm.
- Garganta (Pechos) periférica con recorte para evacuación de las grasas, cajón de cosecha tiene la delantera, la limpieza fácil.
- Calentamiento por rampas de destiladores en línea (5 kW), repartición óptima del calor.
- Regulación por compuertas gas, con vigilante (mariposa) y termopar de seguridad.
- Evacuación de los gases quemados, sobre 3 lados.
- Aislamiento del aparato, con placa "aluminio" de 10 mm.
- Chimenea amovible, facilitado por mantenimiento.
- Realización de acero inoxidable.
- Aparatos conforme con normados (ESTO), en vigente.

TPG2-12/T

3 990,00 EUR

mm : 1200x770xh450

kcal/h : 8600 kW : 10

IT Piastra "Teppan Yaki" a gas, 2 zone (2x 5 kW) da banco -Top-

EN Gas "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 5 kW), for the table -Top-

ES Placa "Teppanyaki" a gas, 2 zonas (2x 5 kW), de mesa -Top-



140 0,65

TPG3-15/T

4 764,00 EUR

mm : 1440x770xh450

kcal/h : 12900 kW : 15

IT Piastra "Teppanyaki" a gas, 3 zone (3x 5 kW), da tavolo -Top-

EN Gas "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 5 kW), for the table -Top-

ES Placa "Teppanyaki" a gas, 3 zonas (3x 5 kW), de mesa -Top-



195 0,75



TPE2-12/T

4 804,00 EUR

mm : 1200x770xh450 kcal/h : 6000 kW : 7 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 3,5 kW), da tavolo -Top-
- Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 3,5 kW), for the table -Top-
- Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 2 zonas (2x 3,5 kW), de mesa -Top-



145 0,65

TPE3-15/T

5 670,00 EUR

mm : 1440x770xh450 kcal/h : 7800 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 3 zone (3x 3,0 kW) da tavolo -Top-
- Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 3,0 kW), for the table -Top-
- Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 3 zonas (3x 3,0 kW), de mesa -Top-

190 0,75



TPG2-12

5 198,00 EUR

mm : 1200x770xh850 kcal/h : 8600 kW : 10

- Ⓜ Piastra "Teppanyaki" a gas, 2 zone (2x 5 kW), su armadio
- Ⓝ Gas "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 5 kW), on cupboard
- Ⓞ Placa "Teppanyaki" a gas, 2 zonas (2x 5 kW), sobre armario



190 1,13

TPG3-15

6 353,00 EUR

mm : 1440x770xh850 kcal/h : 12900 kW : 15

- Ⓜ Piastra "Teppanyaki" a gas, 3 zone (3x 5 kW), su armadio
- Ⓝ Gas "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 5 kW), on cupboard
- Ⓞ Placa "Teppanyaki" a gas, 3 zonas (3x 5 kW), sobre armario



260 1,34



TPE2-12

6 156,00 EUR

mm : 1200x770xh850 kcal/h : 6000 kW : 7 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 3,5 kW), su armadio
- Armadio inferiore di sistemazione con 2 porte scorrevoli.
- Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 3.5 kW), on cupboard
- Lower board with 2 sliding doors.
- Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 2 zonas (2x 3,5 kW), sobre armario
- Armario inferior de arreglo, con 2 puertas correderas.



185 1,13

TPE3-15

7 324,00 EUR

mm : 1440x770xh850 kcal/h : 7800 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 3 zone (3x 3,0 kW) su armadio
- Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 3,0 kW), on cupboard
- Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 3 zonas (3x 3,0 kW), sobre armario



255 1,34



TYE-58/T

4 187,00 EUR

mm : 580x500xh125

kW : 5,4

400-230/3N 50-60Hz

Ⓜ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 2,7 kW), da tavolo

- Piastra in acciaio inossidabile (AISI 420), spessore (15 mm).
 - Gola periferica con taglio per uscita dei grassi, con cassetta di raccolta davanti, di facile pulizia.
 - Riscaldamento per resistenza elettrica su tutta la superficie, repartizione uniforme del calore, regolazione per commutatore.
 - Isolazione termica dell' apparecchio con piastre in "aluman" di (10 mm).
 - Il cliente può anche incastrare queste versioni.
- NB: evacuazione dei grassi su 3 lati incluso.



Ⓜ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 2,7 kW), for the table

- Chromium-nickel- steel plate (AISI 420), thickness (15 mm).
 - Channel for fat absorption and collection, with shaft and drawer for residues, optimal cleaning.
 - Electric element heating all around, uniform distribution of the heating, regulation by switches.
 - Appliance insulation with a (10 mm) "alu" plate.
 - Slot-in models (customer care).
- NB: fat filter on the 3 sides included.

Ⓜ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 2 zonas (2x 2,7 kW), de mesa

- Placa de acero inoxidable AISI 420, espesor (15 mm).
 - Garganta (Pechos) periférica con recorte para evacuación de las grasas, cajón de cosecha tiene la delantera, la limpieza fácil.
 - Calentamiento por resistencia eléctrica, cubriendo toda la superficie, la repartición uniforme del calor, la regulación por conmutadores.
 - Aislamiento del aparato, con placa "aluminio" de (10 mm).
 - Estas versiones se prestan también para ser encastradas (a cuidados del cliente).
- NB: engalana grasa 3 lados, incluidos.



46

0,11



TYE-90/T

5 014,00 EUR

mm : 900x500xh125

kW : 8,1

400-230/3N 50-60Hz

Ⓜ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 3 zone (3x 2,7 kW), da tavolo

- Piastra in acciaio inossidabile (AISI 420), spessore (15 mm).
 - Gola periferica con taglio per uscita dei grassi, con cassetta di raccolta davanti, di facile pulizia.
 - Riscaldamento per resistenza elettrica su tutta la superficie, repartizione uniforme del calore, regolazione per commutatore.
 - Isolazione termica dell' apparecchio con piastre in "aluman" di (10 mm).
 - Il cliente può anche incastrare queste versioni.
- NB: evacuazione dei grassi su 3 lati incluso.

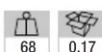


Ⓜ Electric "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 2,7 kW), for the table

- Chromium-nickel- steel plate (AISI 420), thickness (15 mm).
 - Channel for the fat absorption and collection, with shaft and drawer for residues, optimal cleaning.
 - All around, electric element heating, uniform distribution of the heating, regulation by switches.
 - Insulation of the appliance with a (10 mm) "alu" plate.
 - Slot-in models (customer care).
- NB: fat filter on the 3 sides included.

Ⓜ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 3 zonas (3x 2,7 kW), de mesa

- Placa de acero inoxidable AISI 420, espesor (15 mm).
 - Garganta periférica con recorte para evacuación de las grasas, cajón de cosecha tiene la delantera, la limpieza fácil.
 - Calentamiento por resistencia eléctrica, cubriendo toda la superficie, la repartición uniforme del calor, la regulación por conmutadores.
 - Aislamiento del aparato, con placa "aluminio" de (10 mm).
 - Estas versiones se prestan también para ser encastradas (a cuidados del cliente).
- NB: engalana grasa 3 lados incluidos.



68

0,17



SR-42GHXN

253,00 EUR

mm : 430x360x300 kW : 1,4 230/1N 50Hz

☐ Cuoceriso, 4,2 litri

- Capacità 4,2 litri, 23 porzioni. Funzione di mantenimento fino alle 5 o.
- La casseruola interna in materiale antiadesiva è amovibile per facilitare la pulizia, coperchio ad apertura facile.
- Manipolazione agevole grazie alla loro morfologia.



☐ Rice cooker, 4.2 liters

- 4.2 liters capacity, 23 portions. Up to 5 hours conservation.
- Inner pan made of non-stick material, removable for an easy cleaning, easy to open lid.
- Designed to be easy to handle.

☐ Cocedor de arroz, 4,2 litros

- Capacidad 4,2 litros, 23 porciones. Función conservación hasta 5 h.
- La cacerola interna en material antiadesivo es amovible para facilitar la limpieza, la tapa de apertura fácil.
- Manipulación fácil gracias a su morfología.

Panasonic



SR-UH36N

575,00 EUR

mm : 430x385x350 kW : 1,4 230/1N 50Hz

☐ Cuoceriso, 3,6 litri

- Capacità 3,6 litri, 20 porzioni. Funzione di mantenimento fino alle 12 o.
- La casseruola interna in materiale antiadesiva è amovibile per facilitare la pulizia, coperchio ad apertura facile.
- Manipolazione agevole grazie alla loro morfologia.



☐ Rice cooker, 3.6 liters

- 3.6 liters capacity, 20 portions. Up to 12 hours conservation.
- Inner pan made of non-stick material, removable for an easy cleaning, easy to open lid.
- Designed to be easy to handle.

☐ Cocedor de arroz, 3,6 litros

- Capacidad 3,6 litros, 20 porciones. Función conservación hasta 12 h.
- La cacerola interna en material antiadesivo es amovible para facilitar la limpieza, la tapa de apertura fácil.
- Manipulación fácil gracias a su morfología.

Panasonic



page
255



- ☐ Fornellone gas
- ☐ Low gas range
- ☐ Hornillo bajo de ga

page
253



- ☐ Piastra a induzione "wok"
- ☐ Induction plate "wok"
- ☐ Placa a inducción "wok"

page
63



- ☐ Placca ad induzione "wok-incestrabile"
- ☐ Induction hob "built-in-WOK"
- ☐ Placa de inducción "wok-empotrable"