

WOK 2 FUOCHI A GAS 10KW SU VANO APERTO

OLIS

weinnovate cooking

CODICE
CR0991759

MODELLO
D75/10CGW20

SERIE
DIAMANTE 70



CARATTERISTICHE GENERALI

Oltre ad offrire la massima scelta di soluzioni e piani da 2 mm di spessore e profondità da 70cm, questa serie è dotata di tutta la potenza, la robustezza e la funzionalità di cui hai bisogno per lavorare con efficienza.

Rivestimenti esterni e piedini in acciaio INOX finitura Scotch Brite.

Altezza del piano di lavoro regolabile da 840 a 900mm.

Modularità di gamma: 200-400-600-800-1200

Ampia gamma di accessori.

SPECIFICHE TECNICHE

■ Bruciatore ad anello in ghisa smaltata, disponibile da 10 o da 14 Kw, amovibile per una più facile pulizia. ■ Piano con invaso di serie e scarico liquidi nell'angolo posteriore destro. ■ Vaschetta per la

raccolta dei liquidi di trascinamento. ■ Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.

WOK 2 FUOCHI A GAS 10KW SU VANO APERTO

CODICE
CR0991759

MODELLO
D75/10CGW20

SERIE
DIAMANTE 70

Technical Information

SPECIFICATION	DATA
MATERIALE	CR0991759
DEFINIZIONE	D75/10CGW20 2 FUOC. WOK 20KW VANO GIORNO
LINEA COMMERCIALE	DIAMANTE
ALIMENTAZIONE	GAS
DIM. LARGHEZZA	1000 mm
DIM. PRODONDITÀ	730 mm
DIM. ALTEZZA	870 mm
PESO NETTO	125 Kg
VOLUME (netto)	0,635
LUNGHEZZA IMBALLO	960 mm
LARGHEZZA IMBALLO	1080 mm
ALTEZZA IMBALLO	1150 mm
VOLUME IMBALLO	1,192 m3
PESO LORDO IMBALLO	140 Kg
POTENZA GAS	20,00
POTENZA GAS (G25.3/25mbar)	19,40
MODELLO CERTIFICATO	D75/10 CGW

WOK 2 FUOCHI A GAS 10KW SU VANO APERTO

CODICE
CR0991759

MODELLO
D75/10CGW20

SERIE
DIAMANTE 70



Bruciatori da 10 kW or 14 kW in ghisa smaltata removibili per facilitare la pulizia.



Piano con invaso di serie e scarico liquidi nell'angolo posteriore destro.



Vaschetta per la raccolta dei liquidi di trascinamento.



Grazie alla certificazione di impermeabilità ai getti d'acqua (IPX5) ottenuta con test specifici, manopole e sottomanopole possono essere lavate, senza comprometterne la funzionalità e la sicurezza.