



Cocinas Wok

PROFESIONAL

Ref:

W



W-300

Opciones equipamiento:

Equipment options:
Options équipement:



CONSTRUCCIÓN: Modelo realizado en acero inoxidable con 1mm de espesor, acabado Scotch Brite pulido satinado, detalles cromados y perfiles redondeados. Mandos ergonómicos de latón cromado.

MODELO: Wok a gas, para uso profesional. Encendido manual, válvula máximo / mínimo con termopar de seguridad y piloto. Quemadores atmosféricos de alto rendimiento con llama en forma de espiral que concentra todo el calor en el centro de la sartén wok para luego distribuirla al resto y obtener una temperatura homogénea. Ideal para una cocción rápida de los alimentos, típica para este tipo de cocinas. Dos tipos de quemadores, diferenciados por la potencia pero con las mismas características descritas anteriormente: QGW (Quemador grande wok-18kW) QPW (Quemador Pequeño Wok-12kW). Encimera inoxidable de 3mm de espesor. Posibilidad de incorporar sistema de agua (ducha para recolección de residuos, grifos en pared o en encimera). Existe una gran variedad de accesorios y opciones para personalizar el wok, tal y como se describe en el catálogo.

MANTENIMIENTO: Facilitado gracias a un desmontaje simple del panel delantero, la base inferior y los elementos superiores.

DOTACIÓN: Inyector para un eventual cambio de gas y patas regulables en altura.

CONSTRUCTION: Modèle fabriqué en acier inoxydable avec une épaisseur de 1 mm, finition Scotch-Brite poli satiné, détails chromés et profils arrondis. Manettes de commande ergonomiques de laiton chromé.

MODÈLE: Gas wok pour usage professionnel. Allumage manuel, vanne maximum / minimum avec thermocouple de sécurité et pilot. Brûleurs atmosphériques de haut rendement avec flame en forme de spirale que concentre toute la chaleur au centre du wok puis la repartir sur le reste et obtenir une température homogène. Ideal pour une cuisson rapide des aliments, typique pour ce type de cuisine. Deux types de brûleurs différenciés par la puissance mais avec les mêmes caractéristiques décrites ci-dessous : QGW (brûleur grand wok 18kw) QPW (brûleur petit wok 12kw). Dessus en acier inoxydable de 3mm d'épaisseur. Possibilité de incorporer système de l'eau (douche pour la collecte des déchets, robinets sur le mur ou dessus)- Existe une grande variété d'accessoires et options pour personnaliser le wok, comme décrit dans le catalogue.

ENTRETIEN: simplicité grâce au démontage de la partie frontale, de la part inférieure et éléments supérieurs.

DOTATION: Gicleur pour un éventuel changement de gaz et pieds réglables en hauteur.

DESCRIPTION: Model made of 1mm thick stainless steel, Scotch Brite satin polished finish, chrome details and rounded profiles. Ergonomic controls in chromed brass.

MODEL: Gas Wok, for professional use. Manual ignition, maximum/minimum valve with safety thermocouple and pilot light. High-performance atmospheric burners with spiral-shaped flame that concentrates all the heat in the centre of the wok pan and then distributes it to the rest of the pan to obtain a homogeneous temperature. Ideal for fast cooking of food, typical for this type of cooker. Two types of burners, differentiated by power but with the same characteristics as described above: QGW (Large wok burner-18kW) QPW (Small wok burner-12kW). 3mm thick stainless steel worktop. Possibility of incorporating water system (waste collection shower, wall or worktop taps). There is a wide variety of accessories and options to customise the wok, as described in the catalogue.

MAINTENANCE: Easy maintenance thanks to the simple disassembly of the front panel, the lower base and the upper elements.

FITTINGS: Appliance supplied with both LPG and Natural gas conversions jets and adjustable feet.

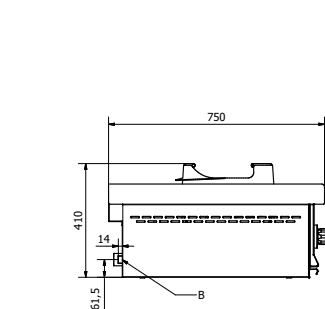


FICHA TÉCNICA

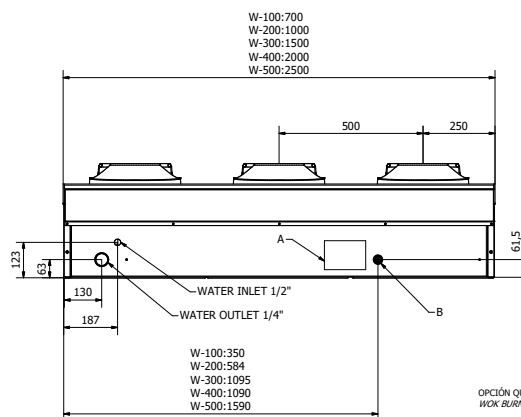
Data Sheet - Fiche technique



A	Etiqueta de características Data plate · Plaque des caractéristiques
B	Conexión del gas 3/4" Gas connection - Raccordement au gaz



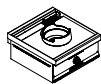
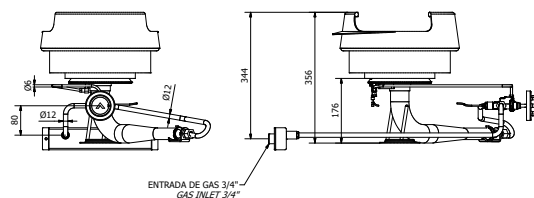
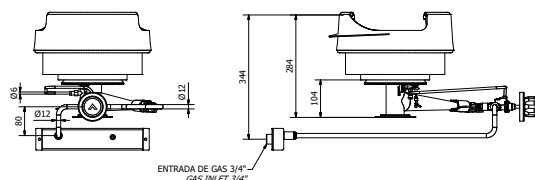
OPCIÓN QUEMADOR WOK 12kw
WOK BURNER GAS CIRCUIT 12kw



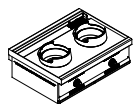
W-100:700
W-200:1000
W-300:1500
W-400:2000
W-500:2500

W-100:350
W-200:584
W-300:1095
W-400:1090
W-500:1590

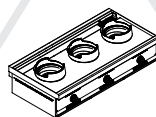
OPCIÓN QUEMADOR WOK 18kw
WOK BURNER GAS CIRCUIT 18kw



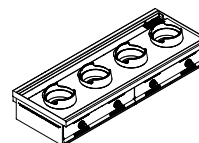
W-100



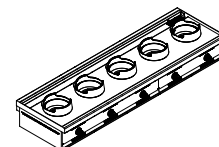
W-200



W-300



W-400



W-500

Models Modèles Measurements Mesures n° burners n° brûleurs Power Puissance

Modelos	Dimensiones	n° Quemadores	Potencia	
			kW	Kcal/h
O-QPW	-	-	12	10.320
O-QGW	-	-	18	15.480
W-100	70x75x41h	1	-	-
W-200	100x75x41h	2	-	-
W-300	150x75x41h	3	-	-
W-400	200x75x41h	4	-	-
W-500	250x75x41h	5	-	-

*** NOTA: La potencia total de la máquina depende de la composición de los quemadores.**

* NOTE: Total out put of the appliance depends on the composition of the burners.

* REMARQUE: La puissance totale de l'appareil dépend de la composition des brûleurs.

* La empresa se reserva el derecho de introducir sin previo aviso modificaciones en las fichas técnicas y modelos.

* The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notices.

* La Société se réserve le droit d'apporter modification sans préavis.

MAINHO[®]

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes"

08420 - Canovelles (Barcelona) Spain

Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com

www.mainho.com