

KNEE-WOK

USA LA RODILLA / USE YOUR KNEE / UTILISEZ LE GENOU! 请使用膝盖 / USA IL GINOCCHIO!



La exclusiva cocina KNEE-WOK propone un novedoso sistema de trabajo: "Usa la rodilla". Cocinar en Wok es una combinación de arte y un espectáculo, por eso la Knee-Wok es una herramienta indispensable en los restaurantes de comida rápida con tendencia oriental. El control de los quemadores se realiza con la rodilla, permitiendo tener las manos dedicadas exclusivamente a la preparación de los alimentos.

新型的KNEE-WOK厨具提供了新的工作模式：“使用膝盖”。

使用炒菜锅烹饪是艺术和表演的结合，如今在流行东方元素的趋势下，Knee-Wok厨具成为了快餐业的厨房里必不可少的工具。

用膝盖控制燃气灶，这样空出的双手就可以专门准备和处理食物了。



The new cooker KNEE-WOK introduces an innovative working system: "Use your knee". Cooking with the Wok combines the culinary art and entertainment show needed, needless to say the Knee-Wok is the ultimate tool for fast-food restaurants with an oriental touch. The burner control system is designed to be knee operated, allowing the hands exclusively for the preparation of food.

La nouvelle cuisine KNEE-WOK propose un innovateur système de travail: Utilise le genou. Cuisiner en WOK veut dire art et spectacle. Ce qui fait que, la KNEE-WOK est un outil indispensable pour les restaurants fast-food avec une tendance orientale.

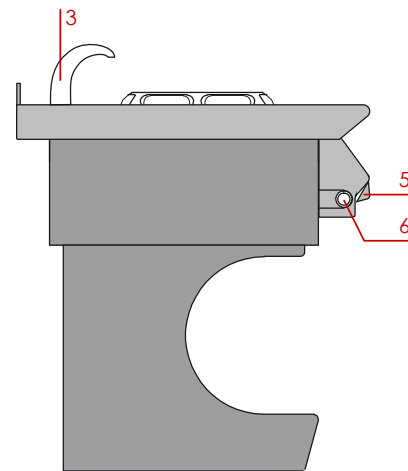
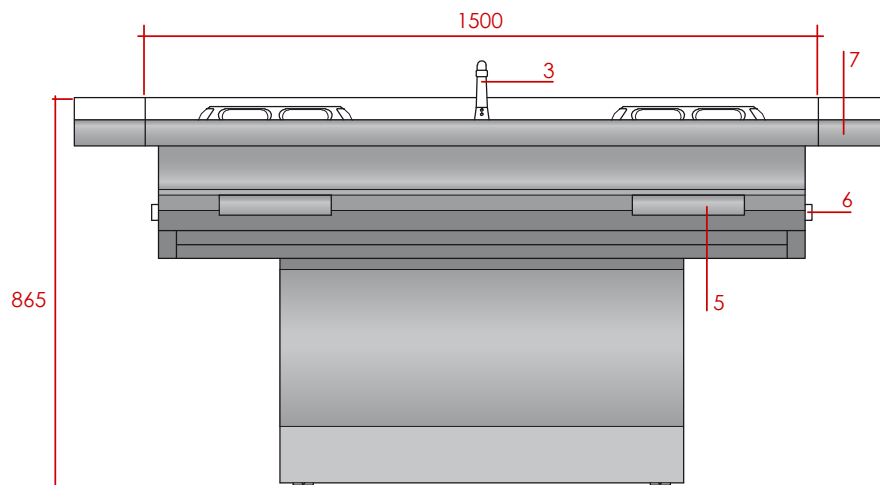
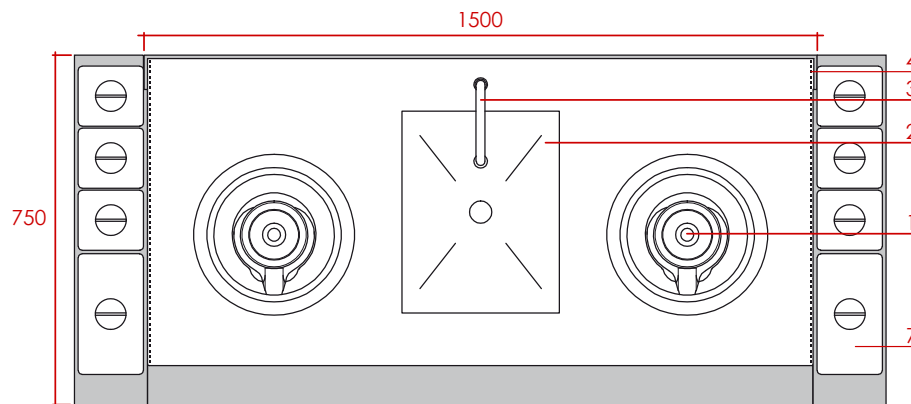
Les brûleurs se contrôlent avec le genou. Cela permet que les mains ne soient utilisées que dans la préparation de la nourriture.

La nuova cucina KNEE-WOK propone un innovativo sistema di lavoro: "Usa il ginocchio". Cucinare in Wok è una sintesi di arte e spettacolo, per questa ragione la Knee-Wok è uno strumento indispensabile nei ristoranti di cucina veloce a tendenza orientale.

Il controllo dei fuochi si effettua con il ginocchio, permettendo alle mani di dedicarsi esclusivamente alla preparazione dei cibi.



KNEE-WOK



1. Quemador wok. 2x20Kw
2. Zona de lavado
3. Grifo electrónico
4. Sistema de limpieza
5. Control de quemadores
6. Conexión de gas
7. Salseras

1. Wok burner. 2x20Kw
2. Washing area
3. Electronic faucet
4. Cleaning system
5. Burners control
6. Gas connection
7. Lateral sauce cotyainers

1. Brûleur Wok. 2x20Kw
2. Zone de lavage
3. Robinet électronique
4. Système de nettoyage
5. Contrôle des brûleurs
6. Connexion du gaz
7. Saucières

1. BruciatoreWok. 2x20Kw
2. Zona di lavaggio
3. Rubinetto elettronico
4. Sistema di pulizia
5. Controllo dei bruciatori
6. Connessione de gas
7. Salsiere

Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS	POTENCIA POWER PUISSANCE	CONSUMO CONSUMPTION CONSUMMATION		
	Largo Length	Ancho Wide	Alto Height	Peso Weigh	Aire forzado wok F. air wok (AF) 2x 20Kw	NOMINAL **	NOMINAL *	G-25	G-31
Knee-Wok	1.500 mm	750 mm	865 mm	100 Kg		40 Kw	2,18 nm ³ /h	2,43 nm ³ /h	1,62 kg/h

* Consumos sobre P.C.I. * Consumption on P.C.I. ** Todos los consumos incluyen el quemador de encendido o piloto ** Every consumption have included the burner ignition





Son cocinas modulares compuestas por dos quemadores Wok de gran potencia, una zona central de lavado con grifo electrónico, salseras laterales y sistema de limpieza de agua a presión.

厨具模型由两个强大的Wok的燃气灶组成，中间区域为配备电子龙头的洗刷池，旁边则为调味罐区和水压清洗系统。

They are modular cookers consisting of two Wok burners with high power range, central washing area with electronic tap, lateral sauce containers and pressure water cleaning system.

Elles sont des cuisines en modules, composée par deux brûleurs Wok d'une grande puissance, une zone centrale de lavage avec un robinet électronique, saucières latérales et un système de nettoyage d'eau à pression.

Sono cucine modulari composte da due bruciatori Wok di grande potenza, una zona centrale per lavare, con rubinetto elettronico, salsiere laterali e sistema di pulizia ad acqua a pressione.

