

Todos los quemadores están equipados con un sistema de seguridad de acuerdo con la normativa europea y los quemadores de aire forzado añaden un sistema que asegura el funcionamiento del motor y una óptima combustión. Este sistema, inscrito en el registro de patentes y marcas, está diseñado en exclusiva por Telfer para sus equipos.

作为安全措施,所有的炉头都装有热感应电子阀门,符合欧洲经济空间(CEE)标准鼓风机头还具有保障电机运行的系统,燃烧效果最佳。该系统已在专利和商标局注册,由Telfer专门开发用于自己的产品。

All burners include an security system, according to European Union standards, and all forced air burners include a system to assure the functioning of the engine and the optimal combustion. This system is registered in the Patent Office and has been exclusively design by Telfer for our devices.

Tous les brûleurs sont équipés d'un système de sécurité conformément à la norme de l'UE et les brûleurs à air forcé ajoutent un système pour assurer le fonctionnement du moteur et une combustion optimum. Ce système, inscrit dans le registre des brevets et marques, est conçu exclusivement par Telfer pour ses modèles.

Tutti i bruciatori sono dotati di un sistema di sicurezza in conformità alla normativa U.E. e i bruciatori ad aria forzata prevedono inoltre un sistema che garantisce il funzionamento del motore e un'ottima combustione. Questo sistema, registrato presso l'ufficio brevetti, è stato disegnato in esclusiva per Telfer e per i suoi modelli.

ALTO RENDIMIENTO-BAJO CONSUMO 更高效率, 能耗更低, 成本更低 HIGH PERFORMANCE-LESS CONSUMPTION HAUT RENDEMENT-BASSE CONSOMMATION ALTO RENDIMENTO-BASO CONSUMO

QUEMADORES TIPO 各类炉灶 TYPE OF BURNERS TYPE DE BRÛLEURS TIPO DI BRUCIATORI



Quegador atmosférico 3F. Ø165
Potencia 5kw

自然风炉头 3F. Ø165

功率 5kw

Atmospheric burner 3F. Ø165
Power 5kw

Brûleur atmosphérique 3F. Ø165
Puissance 5kw

Bruciatore atmosferico 3F. Ø165
Puissance 5kw



Quegador atmosférico 4F. Ø190
Potencia 8kw

自然风炉头 4F. Ø190

功率 8kw

Atmospheric burner 4F. Ø190
Power 8kw

Brûleur atmosphérique 4F. Ø190
Puissance 8kw

Bruciatore atmosferico 4F. Ø190
Puissance 8kw



Quegador aire forzado
Potencia 18Kw / 20Kw

强风炉头

功率 18kw / 20kw

Forced air burner
Power 18Kw / 20Kw

Brûleur air forcé
Puissance 18Kw / 20Kw

Bruciatore aria soffiata
Puissance 18Kw / 20kw



Quegador aire forzado "wok"
Potencia 20Kw

强风炉头 "wok"

功率 20Kw

Forced air burner "wok"
Power 20Kw

Brûleur air forcé "wok"
Puissance 20Kw

Bruciatore aria soffiata "wok"
Puissance 20Kw

CARACTERÍSTICAS DE NUESTRAS COCINAS

Nuestras cocinas y planchas están fabricadas con materiales de primera calidad por lo que su máxima durabilidad está garantizada.

La placa-encimera de todos los modelos de cocinas, Serie A, Serie T, Serie Wok, Serie E y Knee-Wok, es de acero y tiene un espesor de 8mm, siendo prácticamente indeformables. Por esta razón, y a diferencia de otras cocinas del mismo tipo, no es necesaria la utilización de una "capa" de agua constante para refrigeración durante su uso, ya que su capacidad de absorber y dispersar el calor evita que se deforme. Esto, unido a su elevada resistencia a la corrosión, constituye una garantía de calidad.

Los quemadores están protegidos por unos conos internos que concentran el calor para conseguir mayor eficiencia.

Las virolas, donde se colocan las cacerolas, y los conos de protección de los quemadores son de hierro fundido, además son desmontables para facilitar la limpieza.

Los grifos de toma de agua se accionan mediante pedal, según normativa CE.

Incorporan un sistema de limpieza por agua a presión que realiza un "barrido" de la superficie hacia el canalón donde se recogen los residuos.

El peto posterior de las cocinas de la serie T es alto ya que están destinadas a ubicarlas en el interior de la cocina, sin embargo, el de las cocinas de la serie Wok y Knee-Wok es bajo, pues estas cocinas están destinadas a restaurantes tipo buffet y, por lo general, se instalan unidas a una barra donde los clientes recogen los platos elaborados al momento.

A todos los modelos de cocinas se les puede adaptar unas bandejas portasalseras en sus laterales.

La placa de asado de las planchas, Fry-Top, Teppanyaki y Mongolia, tiene un espesor de 22mm. Puede ser de acero pulido o con terminación en cromo duro de 50micras.

OUR COOKERS FEATURES

Our cookers and grills are manufactured with top quality materials, that's why their maximum durability is guaranteed.

The top plate of all models of cookers, Series A, Series T, Series Work, Series E and Knee-Wok is made of steel and has a thickness of 8mm, making it practically impossible to become misshapen. For this reason, and unlike other cookers of the same type, it is not necessary to use a constant "layer" of water for cooling during use, since its capacity to absorb and disperse heat prevents it from becoming deformed. This, combined with its elevated resistance to corrosion, constitutes a guarantee of quality. The burners are protected by internal cones that concentrate the heat in order to achieve greater efficiency.

The rings, where the pans are placed, and the protective cones of the burners are made of cast iron, and in addition, they are removable to facilitate cleaning.

The water intake taps are activated by a pedal, in accordance with EU rules. They incorporate a water-pressure cleaning system that "sweeps away" residue into the gutter where they are collected.

The backsplash on the series T cookers is high since they are made to be located in the interior of the kitchen, however, the one on the cookers of the Wok and Knee-Wok series is low, as these cookers are meant to be located in buffet type restaurants and, generally, they are installed connected to a bar where the customers immediately take their prepared dishes. All models of cooker can be adapted to include sauce holding trays on their sides.

The grill plate of the Fry-Top, Teppanyaki and Mongolia grills have a thickness of 22mm. It can be made of polished steel or with a hard chrome finish of 50 microns.



厨房具有特点:

我们的各种厨具和铁板均采用一流质量材料生产, 因此可以确保其使用寿命最长。

A系列、T系列、Wok系列、E系列、Knee-Wok系列下各种产品面板均采用钢板, 厚度8毫米, 基本不会变形。因此, 和该类其它厨具不同的是, 不需要保持“一层”水来冷却, 因为铁板能吸收和分散热量并避免变形。再加上其高度抗腐蚀能力, 对质量是更高保障。

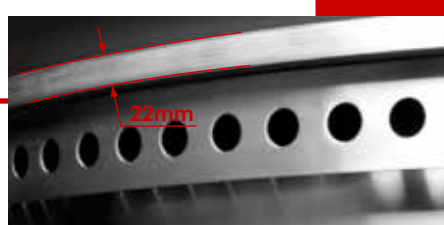
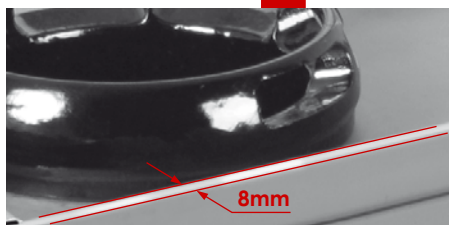
炉头内部由一些锥体保护, 能集热和获得更高效率。放锅的铁环以及炉头保护性锥体用铸铁制成, 此外可以拆卸便于清洗。

接水龙头采用脚踏板, 符合欧盟规定。

增加了高压水清洁系统, 可对表面朝排水槽“喷水”清洗。

T系列厨具后面护板较高, 因为用于厨具内侧, 但是, Wok和KneeWok系列厨具则较低, 因为这些厨具用于自助餐餐厅, 通常有取菜架, 客户自取后放菜用。厨具各种型号产品均可在两侧添置调料托盘。

Fry-Top、Teppanyaki和Monglia铁板的烤肉板厚度均达22毫米。材料是抛光钢或经50微米硬铬处理钢板。



CARACTÉRISTIQUES DE NOS CUISINES

Nos cuisines et nos planchas sont fabriquées avec du matériel de première qualité, ainsi leur durabilité maximale est garantie.

La plaque -plan de travail- de tous nos modèles de cuisines, Série A, Série T, Série Wok, Série E et Knee-Wok est en inox et elle a une épaisseur de 8mm, étant pratiquement indéformable. Pour cette raison et à différence d'autres cuisines du même type, il n'est pas nécessaire d'utiliser une "couche" d'eau constante pour la réfrigération pendant son utilisation, car sa capacité pour absorber et pour disperser la chaleur évite qu'elle ne se déforme. Ceci, uni à son haute résistance à la corrosion, constitue une garantie de qualité.

Les brûleurs sont protégés par des cônes internes qui concentrent la chaleur pour obtenir une plus grande efficacité.

Les viroles, où se placent les casseroles, et les cônes de protection des brûleurs sont en fer fondu, en plus de démontables pour faciliter le nettoyage.

Les robinets pour l'eau se mettent en marche au moyen d'une pédale, selon la réglementation CE.

Elles ont incorporées un système de nettoyage d'eau à pression qui réalise un balayage de la surface vers la gouttière où se ramassent les déchets.

Le dossier postérieur des cuisines de la Série T est haut car elles sont destinées à être placées à l'intérieur de la cuisine, cependant, celui des cuisines de la Série Wok et Knee-Wok est bas car ces cuisines sont destinées aux restaurants type buffet et, en général elles s'installent unies à un comptoir où les clients prennent les plats élaborés sur place.

On peut adapter des plateaux pour saucières sur les côtés à tous nos modèles de cuisines.

La plaque de cuisson des planchas, Fry Top, Teppanyaki et Mongole, a une épaisseur de 22 mm. Elle peut être en acier poli ou avec des finitions en chrome dur de 50 microns.



CARATTERISTICHE DI LE NOSTRE CUCINE

Le nostre cucine e piastre sono fabbricate con materiale di prima qualità, ciò ne garantisce la loro massima durata.

La placca-ripiano di tutti i modelli di cucine, Serie A, Serie T, Serie Wok, Serie E e Knee-Wok, è in acciaio e ha uno spessore di 8mm, che la rende praticamente indeformabile. Per questo motivo, e a differenza di altre cucine dello stesso tipo, non è necessario l' utilizzo di uno "strato" d' acqua costante che la raffreddi durante il suo uso, poiché la sua capacità di assorbire e disperdere il calore evita che si deformi. Questo, insieme alla sua alta resistenza alla corrosione, costituisce una garanzia di qualità.

I bruciatori sono protetti da coni interni che concentrano il calore per ottenere una maggiore efficienza.

Le griglie, su cui si collocano le pentole, e i coni di protezione dei bruciatori sono di ferro fuso, inoltre sono smontabili per facilitarne la pulizia.

I rubinetti per il flusso dell' acqua sono attivati da pedali, secondo la normativa CE.

Sono provvisti di un sistema di pulizia ad acqua a pressione che "spazza" la superficie in direzione di un canale nel quale vengono raccolti i residui.

Le sponde posteriori delle cucine della serie T sono alte, poiché questa linea è destinata a essere collocata internamente alle zone della cucina. Diversamente, le sponde delle serie Wok e Knee-Wok sono basse, infatti queste cucine sono destinate a ristoranti di tipo buffet e, generalmente, si installano corredate di un ripiano dal quale i clienti ritirano i piatti elaborati al momento.

A tutti i modelli di cucine è possibile adattare lateralmente dei vassoi per le salse.

Le placche per arrosto delle piastre Fry-Top, Teppanyaki e Mongolia, hanno uno spessore di 22mm. Possono essere di acciaio laminato o con rivestimento in cromo duro di 50 micrometri.



Los modelos de cocinas de la serie T son el resultado de varios años de investigación e incorporan una serie de mejoras tecnológicas, funcionales y de diseño.

La placa-encimera es de acero inoxidable con un espesor de 8mm por lo que no es necesario refrigerarla de forma continua con agua, ya que no se deforma. Esto supone un importante ahorro de agua.

Los quemadores están protegidos por unos conos internos de hierro fundido desmontables que además de facilitar su limpieza concentran el calor para conseguir una mayor eficiencia. Las virolas de hierro fundido donde se colocan las cacerolas también son desmontables y tienen unas dimensiones apropiadas para los utensilios de cocina china.

Incorporan un sistema de limpieza por agua a presión en la parte delantera que realiza un barrido de la superficie hacia el canalón posterior donde se recogen los residuos.

Los grifos de toma de agua son activados por pedales permitiendo tener las manos libres en todo momento según normativa CE.

De forma opcional todos los modelos de esta serie se pueden completar con bandejas salseras o bandejas soporte que se colocan en los laterales.

T系列厨具型号根据多年研究成果开发,增加了一系列技术革新、功能和新设计。

系列下各种产品面板均采用钢板,厚度8毫米,基本不会变形。因此,和该类其它厨具不同的是,不需要保持“一层”水来冷却。

炉头具有内部锥型可拆卸式铸铁保护装置,不仅便于清理,还将火力集中获得更大效率。放锅的铸铁箍架也可拆卸,尺寸适合中餐烹调用锅。前部增加了高压水系统,能朝后部水沟冲洗表层。水龙头用脚开关,使手完全腾出,符合欧盟(CE)标准。

该系列的所有型号均可加上边缘托板或支撑板,具体根据客户要求。

各个型号均具有完全符合欧洲空间(CEE)安全要求的措施,确保运行的可靠性和安全性。

作为选择件,这些型号都可增加一个Wok类型炉头(涡轮增压鼓风机),是一种专利炉头,主要特点是通过涡轮增压气流可获得极高火温,使食物快速烹调。该专利产品已经在专利和商标局注册。

Les modèles des cuisines de la série T sont le résultat de plusieurs années de recherches qui incorporent une série d'améliorations technologiques, fonctionnelles et de design.

La plaque -plan de travail- est en inox et elle a une épaisseur de 8mm, étant pratiquement indéformable. Pour cette raison il n'est pas nécessaire d'utiliser une "couche" d'eau constante pour la réfrigération pendant son utilisation.

Les brûleurs sont protégés par des cônes internes en fer fondu démontables qui, en plus de faciliter leur nettoyage, concentrent la chaleur pour obtenir une plus grande efficacité. Les viroles en fer fondu sur lesquelles sont posées les casseroles sont aussi démontables et ont les dimensions appropriées pour les ustensiles de la cuisine chinoise.

Ils sont incorporés d'un système de nettoyage à eau sous pression sur la partie arrière qui réalise un balayage de la surface vers la gouttière arrière où sont récupérés les résidus.

Les robinets de prise d'eau sont activés grâce à des pédales qui permettent de garder les mains libres à tout moment selon la réglementation CE.

De façon optionnelle, tous les modèles de cette série peuvent être complétés par des bacs à jus ou des plateaux-supports qui sont posés sur les côtés.

The cookers models of T series are the result of many years of research and now include a group of technological, performance and design enhancements.

The top plate is made of steel and has a thickness of 8mm, making it practically impossible to become misshapen. For this reason, and unlike other cookers of the same type, it is not necessary to use a constant "layer" of water for cooling during use.

The burners are protected by internal cones made of cast iron. These cones are removable, which makes the cleaning task easier, and also help to concentrate the heat to provide more efficiency. The cast iron braces where the saucepans are placed are also removable and have the appropriate dimensions for the Chinese kitchen utensils.

They now include a pressure water system in the front part that cleans the surface towards the back gutter where the waste is collected. And, according to the European Union standards, the water taps are activated by pedals so your hands are free at any time.

All models included in this series can have trays for gravy boats at both sides, as well as supporting trays, depending on the customer's needs.



TODOS LOS MODELOS PUEDEN SER A GAS O INDUCCIÓN

我们所有炉具产品均带感应电炉

ALL MODELS CAN BE GAS OR INDUCTION

TOUS LES MODÈLES PEUVENT ÊTRE À GAZ OU À INDUCTION

TUTTI I MODELLI POSSONO ESSERE A GAS O AD INDUZIONE

I modelli delle cucine della serie T sono il risultato di vari anni di ricerche che mettono insieme progressi tecnologici, funzionali e di design.

La placca-ripiano è in acciaio e ha uno spessore di 8mm, che la rende indeformabile. Per questo motivo non è necessario l'utilizzo di uno "strato" d'acqua costante che la raffreddi durante il suo uso.

I bruciatori sono protetti da coni interni di ferro fuso smontabili che, oltre a facilitare la pulizia, concentrano il calore per ottenere una maggiore efficienza. Le griglie circolari di ferro fuso su cui poggiano le pentole sono anch'esse smontabili e hanno dimensioni consone agli utensili della cucina cinese.

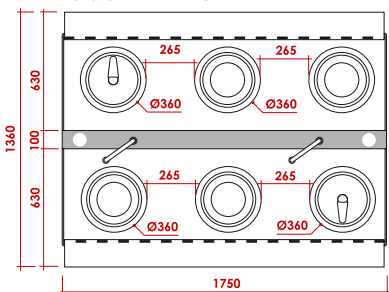
Includono un sistema di pulizia ad acqua a pressione nella parte anteriore che spazza la superficie in direzione posteriore verso un canale nel quale vengono raccolti i residui.

I rubinetti per il flusso dell'acqua sono attivati da pedali permettendo di avere le mani libere in ogni momento secondo la normativa CE.

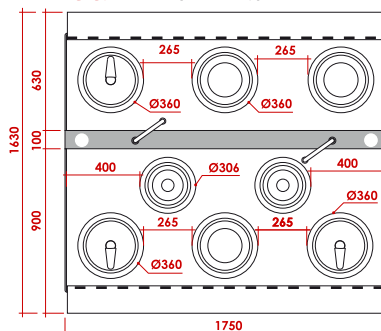
Tutti i modelli di questa serie si possono completare a scelta con vassoi per salse o vassoi di supporto che vengono collocati lateralmente.



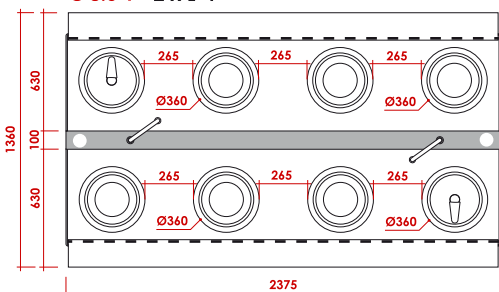
C 6.0-T 2 x L-3



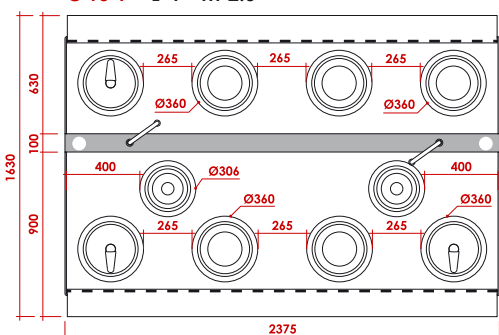
C 8.1-T L-3 + M-1.5



C 8.0-T 2 x L-4



C 10-T L-4 + M-2.0



Quemador aire forzado.
Forced air burner
Brûleur air forcé
Bruciatore aria soffiata



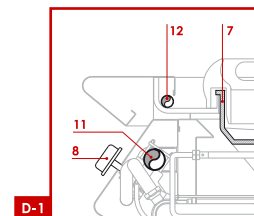
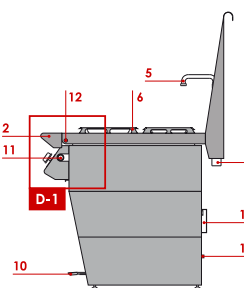
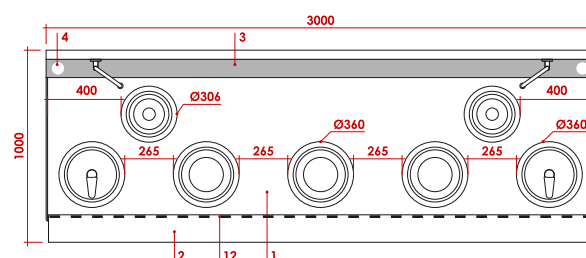
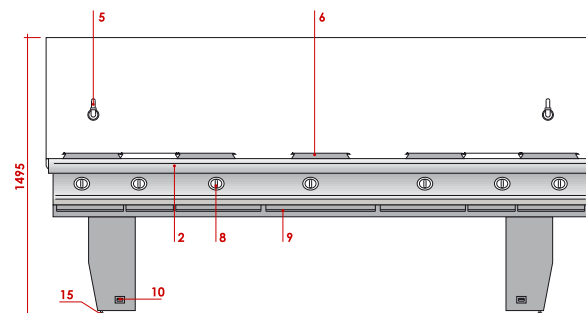
Quemador atmosférico 4 filas. Ø190
Large atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 4 filas. Ø190
Bruciatore atmosferico 4 file. Ø190



Quemador atmosférico 3 filas. Ø165
Small atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 3 filas. Ø165
Bruciatore atmosferico 3 file. Ø165

1. Placa encimera. 8mm
2. Frente cubreagua
3. Canal recogida de vertidos
4. Desagüe 1 1/4"
5. Grifo de agua
6. Virola apoyo recipientes
7. Cono protección quemador
8. Mando de gas
9. Bandeja recoge grasas
10. Pedal accionamiento agua
11. Conexión gas 1"
12. Sistema agua a presión
13. Caja conexión eléctrica
14. Conexión agua 1/2"
15. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Detachable front
3. Gutter spills picker
4. Drain 1 1/4in
5. Water faucet
6. Burner supports
7. Burner protection
8. Gas handle
9. Grease picker tray
10. Drive water foot control
11. Gas intake 1in
12. Water to pressure system
13. Electric box connection
14. Water intake 1/2in
15. Adjustable leg



1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Façade de protection
3. Rigole de recueil des déchets
4. Écoulement 1 1/4"
5. Robinet eau
6. Virole soutien récipients
7. Cône protecteur brûleur
8. Commande de gaz
9. Récupérateur de graisses
10. Pédale eau
11. Raccord gaz 1"
12. Système eau à pression
13. Boîte branchement électrique
14. Raccord eau 1/2"
15. Pied réglable

1. Piastra fornello. 8mm
2. Sporgenza frontale
3. Canale di raccolta scarichi
4. Scarico 1 1/4"
5. Rubinetto dell'acqua
6. Griglia circolare per appoggio recipienti
7. Cono protezione fuoco
8. Comando del gas
9. Vassoio raccogli grasso
10. Pedale azionamento acqua
11. Collegamento gas 1"
12. Sistema acqua a pressione
13. Scatola collegamenti elettrici
14. Collegamento acqua 1/2"
15. Piedino regolabile

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 F. air	Atmosféricos Ø190. 4 filas	Atmospheric Ø165. 3 filas	NOMINAL **	NOMINAL *		
M2.5-T	3.000 mm	1.000 mm	860 mm	250 kg				74Kw	G-20		G-31
C 6.0-T	1.750 mm	1.360 mm	860 mm	300 kg	(AF) 2x 20Kw	(4F) 3x 8kw	(3F) 2x 5kw	72Kw	6,34 nm ³ /h	7,38 nm ³ /h	4,66 kg/h
C 8.0-T	2.375 mm	1.360 mm	860 mm	400 Kg	(AF) 2x 20Kw	(4F) 4x 8kw		88Kw	6,14 nm ³ /h	7,14 nm ³ /h	4,50 kg/h
C 8.1-T	1.750 mm	1.630 mm	860 mm	350 kg	(AF) 2x 20Kw	(4F) 6x 8kw		94Kw	7,82 nm ³ /h	9,10 nm ³ /h	5,74 kg/h
C 10-T	2.375 mm	1.630 mm	860 mm	400 kg	(AF) 3x 20Kw	(4F) 3x 8kw	(3F) 2x 5kw	110Kw	7,72 nm ³ /h	8,98 nm ³ /h	5,67 kg/h
					(AF) 4x 20Kw	(4F) 5x 8kw	(3F) 2x 5kw		9,41 nm ³ /h	10,95 nm ³ /h	6,91 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





Los modelos centrales son la combinación de dos modelos lineales o murales y están pensados para situarlos en la zona central del espacio de cocina. En estos casos el canalón de evacuación y los grifos de toma de agua se colocan en el centro.

中央型号是将两个边缘型号或壁靠型号结合，构想是安放于厨房中央位置。这时排水沟和水龙头安装于中部。

Les modèles centraux sont l'union de deux modèles de cette série. Tous nos modèles peuvent être combinés pour créer des modèles centraux en partant de modèles linéaires ou muraux selon les besoins de nos clients.

The central models are the combination of two lineal or wall models and they are meant to be placed in the central area of the kitchen. In these cases, the waste gutter and the water taps are placed in the middle.

I modelli centrali sono la combinazione di due modelli lineali o murali e sono pensati per essere situati nella parte centrale della zona cucina. In questi casi il canale di scolo e i rubinetti per il flusso dell'acqua sono collocati al centro.



El modelo **M 2.5-T** está compuesto de siete quemadores: dos de aire forzado de 20kw situados en los extremos, tres atmosféricos de 8kw en la parte central y en la parte posterior dos de 5kw de potencia.

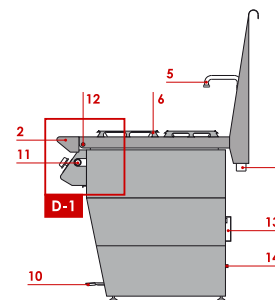
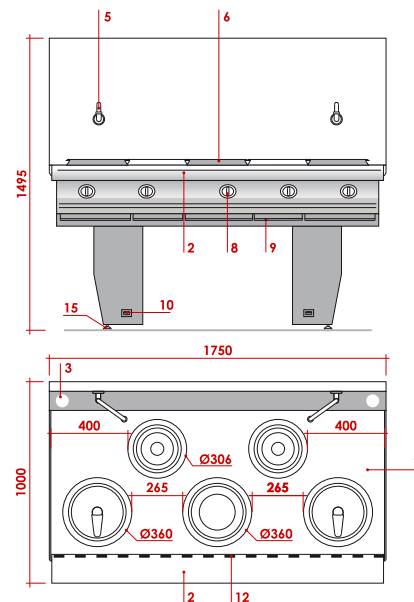
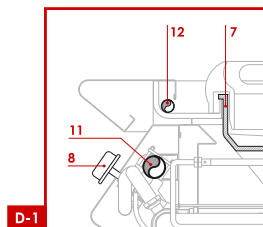
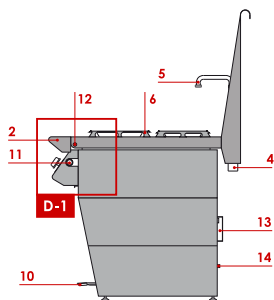
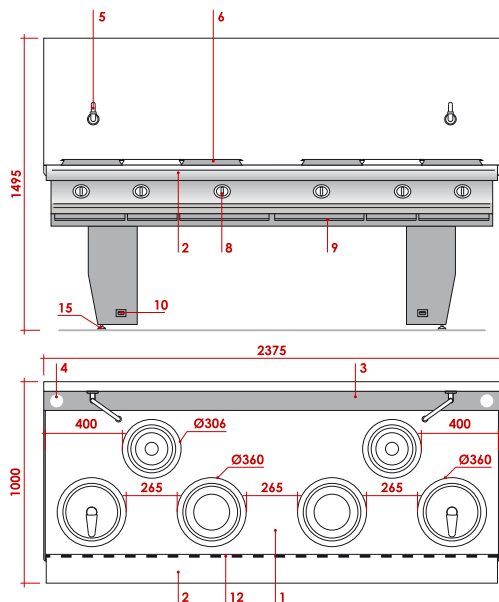
M2.5-T型号具有七个炉头: 两个带有20千瓦功率鼓风机在两端, 三个四排8千瓦功率, 后面有两个三排5千瓦功率。

Le modèle **M 2.5-T** est composé de sept brûleurs : deux brûleurs à air forcé de 20kw situés aux extrémités, trois brûleurs atmosphériques de 8kw sur la partie centrale et, sur la partie arrière, deux brûleurs d'une puissance de 5Kw.

Model M 2.5-T is made up of seven burners: two of forced air with 20 kw of power located at the ends, three atmospheric of four rows with 8 kw of power located in the central area and two of three rows with 5 kw of power located at the back.

Il modello **M 2.5-T** è composto da sette fuochi: due ad aria soffiata da 20 kw posti alle estremità, tre atmosferici da 8 kw al centro e nella parte posteriore due da 5 kw di potenza.





Quemador aire forzado.
Forced air burner
Brûleur air forcé
Bruciatore aria soffziata



Quemador atmosférico 4 filas. Ø190
Large atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 4 files. Ø190
Bruciatore atmosferico 4 file. Ø190



Quemador atmosférico 3 filas. Ø165
Small atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 3 files. Ø165
Bruciatore atmosferico 3 file. Ø165

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Placa encimera. 8mm | 1. Cooking top. 8mm |
| 2. Frente cubreaagua | 2. Detachable front |
| 3. Canal recogida de vertidos | 3. Gutter spills picker |
| 4. Desagüe 1 1/4" | 4. Drain 1 1/4in |
| 5. Grifo de agua | 5. Water faucet |
| 6. Virola apoyo recipientes | 6. Burner supports |
| 7. Cono protección quemador | 7. Burner protection |
| 8. Mando de gas | 8. Gas handle |
| 9. Bandeja recoge grasas | 9. Grease picker tray |
| 10. Pedal accionamiento agua | 10. Drive water foot control |
| 11. Conexión gas 1" | 11. Gas intake 1in |
| 12. Sistema agua a presión | 12. Water to pressure system |
| 13. Caja conexión eléctrica | 13. Electric box connection |
| 14. Conexión agua 1/2" | 14. Water intake 1/2in |
| 15. Pata regulable | 15. Adjustable leg |

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| 1. Plaque plan de travail. 8mm | 1. Plaque plan de travail. 8mm |
| 2. Façade de protection | 2. Façade de protection |
| 3. Rigole de recueil des déchets | 3. Rigole de recueil des déchets |
| 4. Écoulement 1 1/4" | 4. Écoulement 1 1/4" |
| 5. Robinet eau | 5. Robinet eau |
| 6. Virole soutien récipients | 6. Virole soutien récipients |
| 7. Cône protecteur brûleur | 7. Cône protecteur brûleur |
| 8. Commande de gaz | 8. Commande de gaz |
| 9. Récupérateur de graisses | 9. Récupérateur de graisses |
| 10. Pédale eau | 10. Pédale eau |
| 11. Raccord gaz 1" | 11. Raccord gaz 1" |
| 12. Système eau à pression | 12. Système eau à pression |
| 13. Boîte branchement électrique | 13. Boîte branchement électrique |
| 14. Raccord eau 1/2" | 14. Raccord eau 1/2" |
| 15. Pied réglable | 15. Pied réglable |

- | | |
|--|--|
| 1. Piastra fornello. 8mm | 1. Piastra fornello. 8mm |
| 2. Sporgenza frontale | 2. Sporgenza frontale |
| 3. Canale di raccolta scarichi | 3. Canale di raccolta scarichi |
| 4. Scarico 1 1/4" | 4. Scarico 1 1/4" |
| 5. Rubinetto dell'acqua | 5. Rubinetto dell'acqua |
| 6. Griglia circolare per appoggio recipienti | 6. Griglia circolare per appoggio recipienti |
| 7. Cono protezione fuoco | 7. Cono protezione fuoco |
| 8. Comando del gas | 8. Comando del gas |
| 9. Vassoio raccogli grasso | 9. Vassoio raccogli grasso |
| 10. Pedale azionamento acqua | 10. Pedale azionamento acqua |
| 11. Collegamento gas 1" | 11. Collegamento gas 1" |
| 12. Sistema acqua a pressione | 12. Sistema acqua a pressione |
| 13. Scatola collegamenti elettrici | 13. Scatola collegamenti elettrici |
| 14. Collegamento acqua 1/2" | 14. Collegamento acqua 1/2" |
| 15. Piedino regolabile | 15. Piedino regolabile |

Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS			POTENCIA POWER PUISSANCE	CONSUMO CONSUMPTION CONSUMMATION		
	Largo Length	Ancho Wide	Alto Height	Peso Weight	Aire forzado F. air	Atmosféricos Ø190. 4 filas	Atmospheric Ø165. 3 filas		NOMINAL *	G-20	G-31
M2.0-T	2375 mm	1.000 mm	860 mm	200 kg	(AF) 2x 20kw	(4F) 2x 8kw	(3F) 2x 5kw	66,00 kw	5,50 nm ³ /h	6,40 nm ³ /h	4,04 kg/h
M1.5-T	1750 mm	1.000 mm	860 mm	150 kg	(AF) 2x 20kw	(4F) 1x 8kw	(3F) 2x 5kw	58,00 kw	4,65 nm ³ /h	5,41 nm ³ /h	3,42 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





El modelo **M2.0-T** se compone de seis quemadores: dos de aire forzado de 20kw situados en los extremos, dos atmosféricos de cuatro filas con 8Kw de potencia en la parte central y en la parte posterior dos de tres filas con potencia de 5kw.

M2.0-T型号具有六个炉头：两个带有20千瓦鼓风机在两端，两个四排8千瓦功率在中央，后面有两个三排5千瓦功率。

Ce modèle est composé de six brûleurs: deux à air forcé de 20Kw situés aux extrémités, deux atmosphériques d'une puissance de 8Kw sur la partie centrale et, sur la partie arrière, deux de 5Kw.

Model M2.0-T is made up of six burners: two of forced air with 20kw of power located at both ends, two atmospheric of four rows and 8kw of power in the central area and two of three rows with 5kw of power at the back.

Questo modello si compone di sei fuochi: due ad aria soffiata da 20 kw posti alle estremità, due atmosferici da 8 kw di potenza al centro e nella parte posteriore due da 5 kw.



Modelo compuesto por cinco quemadores: dos de aire forzado de 20kw situados en los extremos, uno atmosférico de 8kw en la parte central y en la parte posterior dos de 5kw.

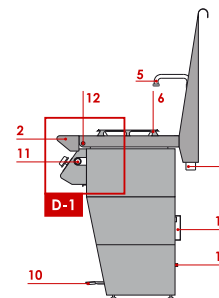
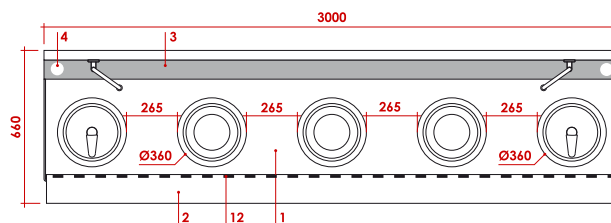
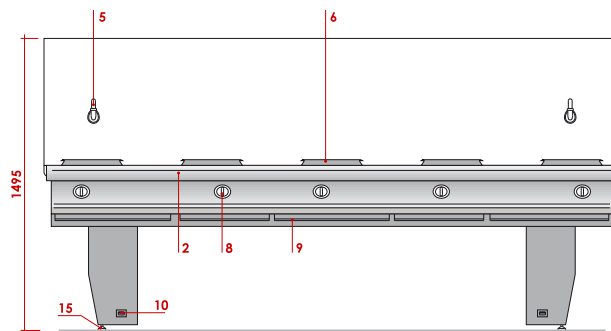
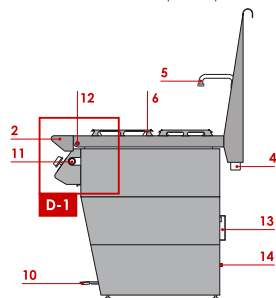
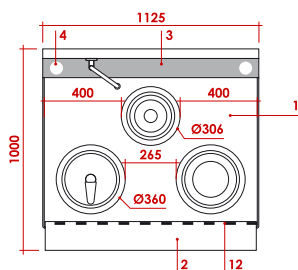
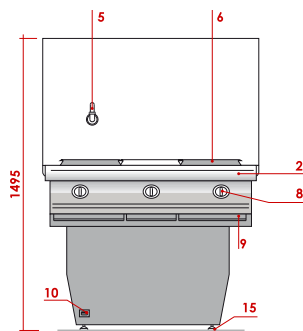
该型号具有五个炉头：两个带有20千瓦鼓风机在两端，一个四排8千瓦功率在中央，后面有两个三排5千瓦功率。

Modèle composé de cinq brûleurs : deux à air forcé de 20Kw situés aux extrémités, un atmosphérique de 8kw sur la partie centrale et, sur la partie arrière, deux de 5Kw.

Model M1.5-T has five burners: two of forced air with 20kw of power located at both ends, one atmospheric with four rows with 8kw of power in the central area and two of three rows with 5kw of power at the back.

Modelo composto da cinque fuochi: due ad aria soffiata da 20kw posti alle estremità, uno atmosferico da 8 kw di potenza al centro e nella parte posteriore due da 5 kw.





Queimador aire forzado.
Forced air burner
Brûleur air forcé
Bruciatore aria soffiata



Queimador atmosférico 4 filas. Ø190
Large atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 4 files. Ø190
Bruciatore atmosferico 4 file. Ø190



Queimador atmosférico 3 filas. Ø165
Small atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 3 files. Ø165
Bruciatore atmosferico 3 file. Ø165

1. Placa encimera. 8mm
2. Frente cubreagua
3. Canal recogida de vertidos
4. Desagüe 1 1/4"
5. Grifo de agua
6. Virola apoyo recipientes
7. Cono protección quemador
8. Mando de gas
9. Bandeja recoge grasas
10. Pedal accionamiento agua
11. Conexión gas 1"
12. Sistema agua a presión
13. Caja conexión eléctrica
14. Conexión agua 1/2"
15. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Detachable front
3. Gutter spills picker
4. Drain 1 1/4in
5. Water faucet
6. Burner supports
7. Burner protection
8. Gas handle
9. Grease picker tray
10. Drive water foot control
11. Gas intake 1in
12. System to pressure water
13. Electric box connection
14. Water intake 1/2in
15. Adjustable leg

1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Façade de protection
3. Rigole de recueil des déchets
4. Écoulement 1 1/4"
5. Robinet eau
6. Virole soutien récipients
7. Cône protecteur brûleur
8. Commande de gaz
9. Récupérateur de graisses
10. Pédale eau
11. Raccord gaz 1"
12. Système eau à pression
13. Boîte branchement électrique
14. Raccord eau 1/2"
15. Pied réglable

1. Piastra fornello. 8mm
2. Sporgenza frontale
3. Canale di raccolta scarichi
4. Scarico 1 1/4"
5. Rubinetto dell'acqua
6. Griglia circolare per appoggio recipienti
7. Cono protezione fuoco
8. Comando del gas
9. Vassoio raccogligrassa
10. Pedale azionamento acqua
11. Collegamento gas 1"
12. Sistema acqua a pressione
13. Scatola collegamenti elettrici
14. Collegamento acqua 1/2"
15. Piedino regolabile

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 F. air	Atmosféricos Ø190. 4 filas	Atmosféricos Ø165. 3 filas		NOMINAL *	G-25	G-31
M1.0-T	1125 mm	1000 mm	860 mm	100 kg	(AF) 1x 20kw	(4F) 1x 8kw	(3F) 1x 5kw	33,00 kw	2,75 nm ³ /h	3,20 nm ³ /h	2,02 kg/h
L.5-T	3000 mm	1000 mm	860 mm	250 kg	(AF) 2x 20kw	(4F) 3x 8kw		64,00 kw	5,29 nm ³ /h	6,15 nm ³ /h	3,88 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





Compuesto por tres quemadores: uno de aire forzado de 20kw situado en el extremo izquierdo, uno atmosférico de 8kw en el extremo derecho y uno de 5Kw de potencia en la parte posterior.

M1.0-T型号具有三个炉头：一个带有20千瓦鼓风机在左端，一个四排8千瓦功率在右端，后面有一个三排5千瓦功率。

Composé de trois brûleurs : un à air forcé de 20Kw situé à l'extrémité gauche, un atmosphérique de 8kw à l'extrémité droite et un d'une puissance de 5Kw sur la partie arrière.

Model M1.0-T has three burners, one of forced air, with a power of 20 kw, located at the left end. One atmospheric with four rows with 8 kw of power at the right end, and one of three rows with 5 kw at the back.

Composto da tre fuochi: uno ad aria soffiata da 20 kw posto all'estremità sinistra, uno atmosferico da 8 kw all'estremità destra e uno da 5 kw di potenza nella parte posteriore.



El modelo **L.5-T** se compone de cinco quemadores: dos de aire forzado con potencia de 20kw en los extremos y tres atmosféricos de 8kw en la parte central.

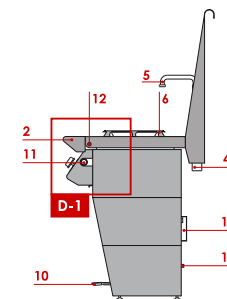
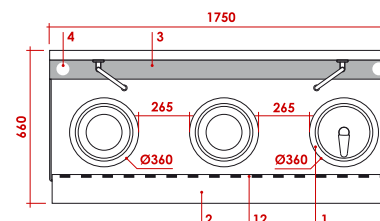
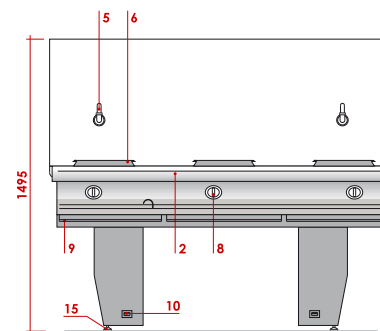
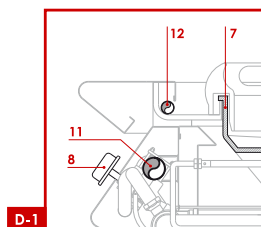
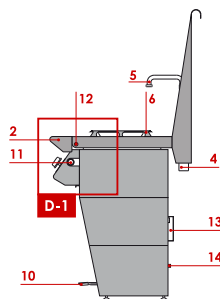
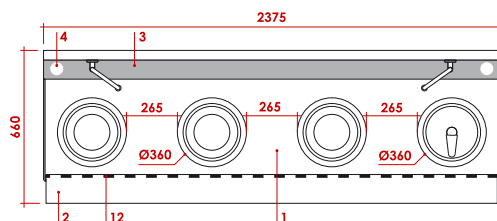
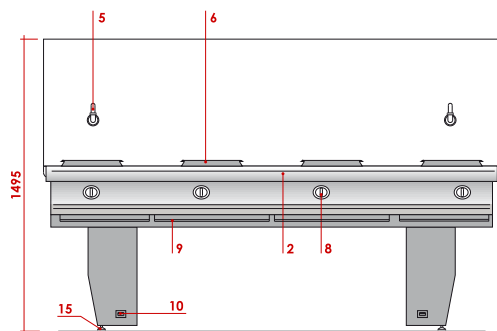
ML.5-T型号具有五个炉头：两个带有20千瓦鼓风机在两端，三个四排8千瓦功率在中央。

Le modèle **L.5-T** est composé de cinq brûleurs : deux à air forcé d'une puissance de 20Kw situés aux extrémités et trois atmosphériques de 8Kw sur la partie centrale.

Model L.5-T has five burners, two of forced air, each with a power of 20 kw located at both ends, and three atmospherics of four rows with 8 kw of power in the central area.

Il modello **L.5-T** si compone di cinque fuochi: due ad aria soffiata con potenza di 20 kw alle estremità e tre atmosferici da 8 kw nella parte centrale.





Quemador aire forzado.
Forced air burner
Brûleur air forcé
Bruciatore aria soffiata



Quemador atmosférico 4 filas. Ø190
Large atmospheric burner
Brûleur atmosphérique 4 files. Ø190
Bruciatore atmosferico 4 file. Ø190

1. Placa encimera. 8mm
2. Frente cubreagua
3. Canal recogida de vertidos
4. Desagüe 1 1/4"
5. Grifo de agua
6. Virola apoyo recipientes
7. Cono protección quemador
8. Mando de gas
9. Bandeja recoge grasas
10. Pedal accionamiento agua
11. Conexión gas 1"
12. Sistema agua a presión
13. Caja conexión eléctrica
14. Conexión agua 1/2"
15. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Detachable front
3. Gutter spills picker
4. Drain 1 1/4"
5. Water faucet
6. Burner supports
7. Burner protection
8. Gas handle
9. Grease picker tray
10. Drive water foot control
11. Gas intake 1in
12. Water to pressure system
13. Electric box connection
14. Water intake 1/2in
15. Adjustable leg

1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Façade de protection
3. Rigole de recueil des déchets
4. Écoulement 1 1/4"
5. Robinet eau
6. Virole soutien récipients
7. Cône protecteur brûleur
8. Commande de gaz
9. Récupérateur de graisses
10. Pédale eau
11. Raccord gaz 1"
12. Système eau à pression
13. Boîte branchement électrique
14. Raccord eau 1/2"
15. Pied réglable

1. Piastra fornello. 8mm
2. Sporgenza frontale
3. Canale di raccolta scarichi
4. Scarico 1 1/4"
5. Rubinetto dell'acqua
6. Griglia circolare per appoggio recipienti
7. Cono protezione fuoco
8. Comando del gas
9. Vassoio raccogligrassa
10. Pedale azionamento acqua
11. Collegamento gas 1"
12. Sistema acqua a pressione
13. Scatola collegamenti elettrici
14. Collegamento acqua 1/2"
15. Piedino regolabile

Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS			POTENCIA POWER PUISSANCE	CONSUMO CONSUMPTION CONSOMMATION			
	Largo Length	Ancho Wide	Alto Height	Peso Weigh	Aire forzado F. air	Atmosféricos Ø190. 4 filas	Atmospheric Ø165. 3 filas	NOMINAL **	NOMINAL *	G-20	G-25	G-31
L.4-T	2375 mm	1000 mm	860 mm	200 kg	(AF) 1x 20kw	(4F) 3x 8kw		44,00 kw	3,91 nm ³ /h	4,55 nm ³ /h		2,87 kg/h
L.3-T	1750 mm	1000 mm	860 mm	150 kg	(AF) 1x 20kw	(4F) 2x 8kw		36,00 kw	3,07 nm ³ /h	3,57 nm ³ /h		2,25 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





Compuesto por cuatro quemadores: uno de aire forzado de 20kw situado en el extremo derecho y tres atmosféricos de 8kw de potencia.

该型号具有四个炉头: 一个带有20千瓦鼓风机在右端, 三个四排8千瓦功率。

Composé de 4 brûleurs : un à air forcé de 20 Kw situé à l'extrémité droite et trois atmosphériques d'une puissance de 8 Kw.

Model L.4-T has four burners, one of forced air, with a power of 20kw, located on the right, and three atmospheric of four rows each with 8 kw of power.

Composto da quattro fuochi: uno ad aria soffiata da 20 kw posto all'estremità destra e tre atmosferici da 8 kw di potenza.



Modelo compuesto por tres quemadores: uno de aire forzado de 20kw situado a la derecha y dos atmosféricos de 8kw.

L.3-T型号具有三个炉头: 一个带有20千瓦鼓风机在右端, 两个四排8千瓦功率。

Modèle composé de trois brûleurs : un à air forcé de 20Kw situé à droite et deux atmosphériques de 8kw.

Model L.3-T has three burners: one of forced air with 20kw located at the right side and two atmospheric with 8kw.

Modello composto da tre fuochi: uno ad aria soffiata da 20kw posto a destra e due atmosferici da 8kw.

