

FEUX CHINOIS



Dans la cuisine traditionnelle asiatique, une flamme puissante et forte est indispensable. Grâce à notre système breveté et agréé sur des brûleurs atmosphériques, les flammes sont directement guidées au milieu du wok, permettant ainsi de cuire les aliments rapidement et de manière efficace. Notre système breveté de vanne de sécurité combiné avec un levier pouvant se commander avec le genou, permet de régler la flamme sans utiliser les mains, et offre aux utilisateurs un confort maximum. Nos nouveaux brûleurs agréés peuvent se moduler selon les besoins du client.

FEUX CHINOIS

FEUX CHINOIS ASIA I

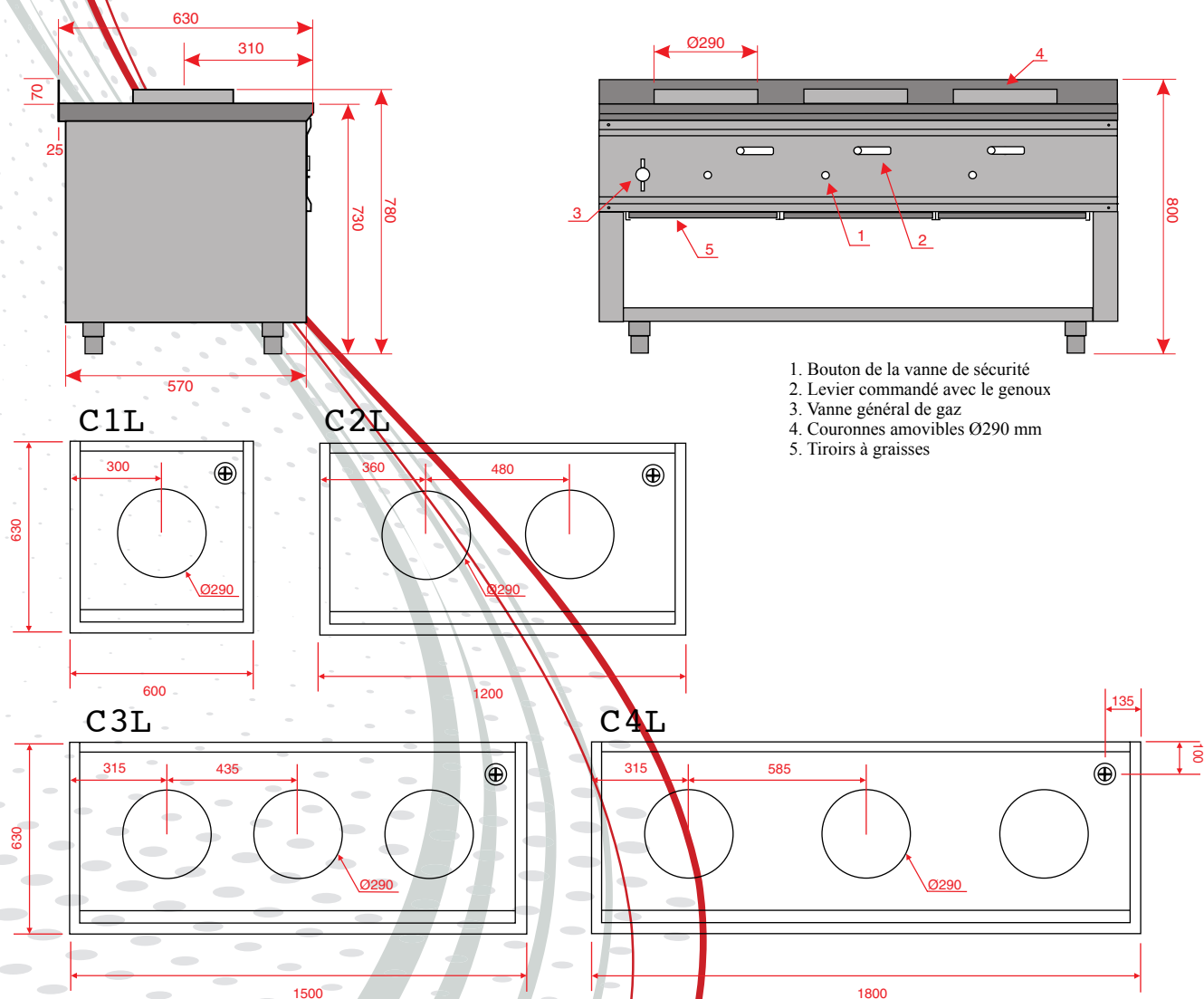


Brûleurs en ligne type WOK Ø 290 mm. Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top. Evacuation latérale de l'eau munie d'une bonde de surverse. La face avant comprend:

- 1 vanne de gaz
- 1 vanne de commande par brûleur
- tiroirs de récupérations.

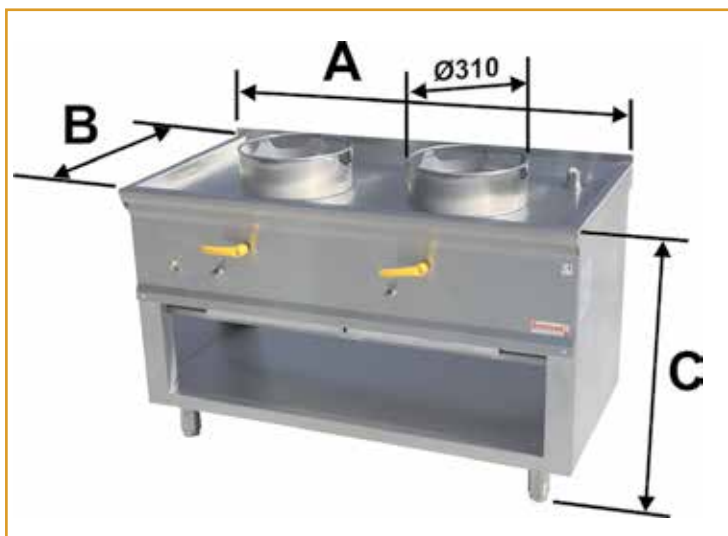
Les modèles standards peuvent se moduler avec les 4 types de brûleurs disponibles selon les besoins du client.

ASIA I

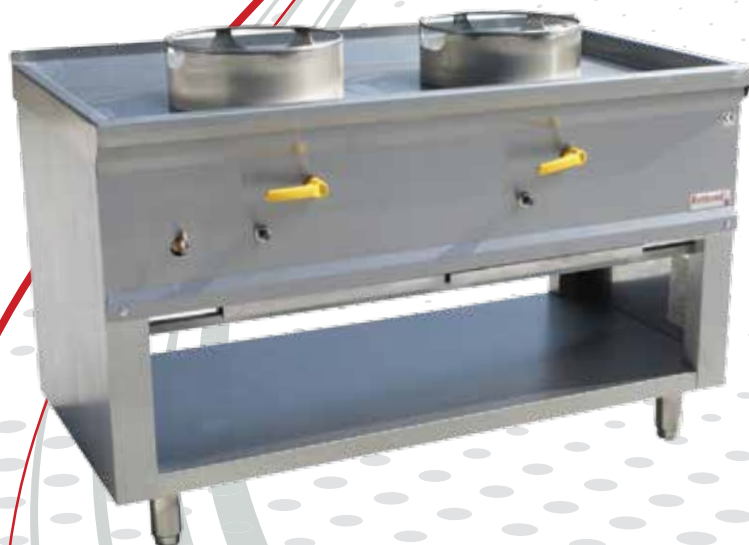


1. Bouton de la vanne de sécurité
2. Levier commandé avec le genou
3. Vanne général de gaz
4. Couronnes amovibles Ø290 mm
5. Tiroirs à graisses

ASIA I



MODELE	ASIA I			
	C1L	C2L	C3L	C4L
A largeur	600	1200	1500	1800
B profondeur	630	630	630	630
C hauteur	780	780	780	780
D hauteur avec rideau				
Connexion gaz	G1/2"	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Connexion eau	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12
Nombre de tiroirs	1	2	3	3
Nombre couronne Ø230				
Nombre couronne Ø290	1	2	3	3
Bac recuperation d'eau	non	non	non	non
Poid Net	63 kg	105 kg	145 kg	165 kg
Poid Net avec Emballage	70 kg	115 kg	160 kg	185 kg



Type de brûleurs qui peuvent être installés



TURBO



JUMBO

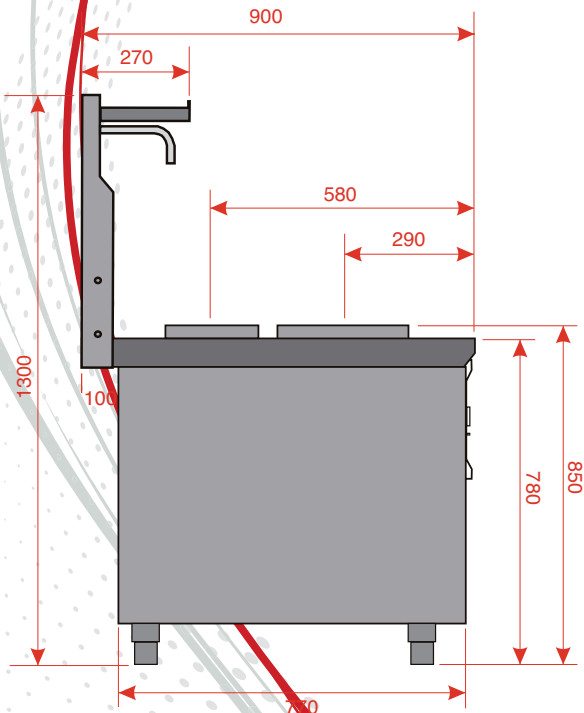


SUPERJET



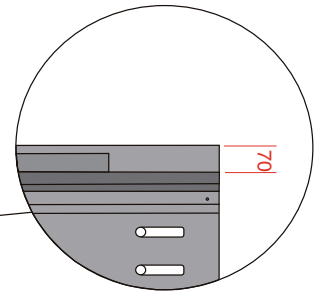
Les modèles ASIAII-CR sont prévus d'une arrivée d'eau sur le plan de cuisson servant à laisser passer un filet d'eau afin de faciliter son refroidissement ainsi que son entretien. Le plan de cuisson, embouti et étanche, est muni de brûleurs WOK avec couronnes amovibles, Ø 290mm et Ø 230mm, plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles selon les besoins de l'utilisateur.

Nos feux sont prévus pour être raccordé au gaz de ville et sur demande au gaz butane. Evacuation latérale de l'eau par bac de décantation possédant un filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse. Le rideau d'eau comprend un robinet et une étagère de rangement.

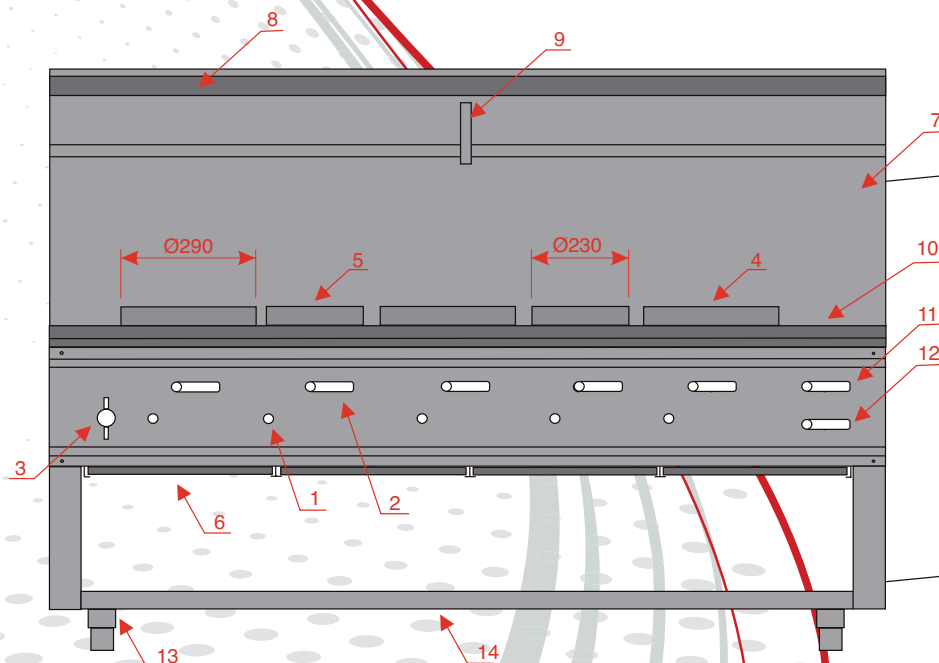
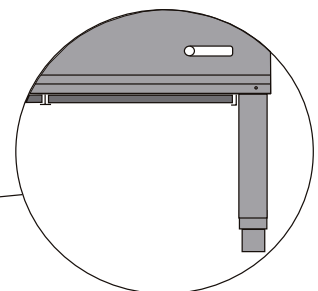


1. Bouton de la vanne de sécurité
2. Levier d'alimentation du brûleur commandé avec le genou
3. Vanne général de gaz
4. Couronnes amovibles Ø290
5. Couronnes amovibles Ø230
6. Tiroirs à graisses
7. Rideau d'eau
8. Etagère à épices
9. Robinet col de cygne
10. Rampe d'eau
11. Vanne d'ouverture pour le robinet col de cygne
12. Vanne d'ouverture pour la rampe d'eau
13. Pieds réglables
14. Tablette inférieure

Possibilité avec caisson arrière voir options



Possibilité sans sous-tablette voir options



ASIA II - CR



Type de brûleurs qui peuvent être installé dans ces modèles

Couronne Ø 230

Couronne Ø 290



NEW SOUP



TURBO



JUMBO

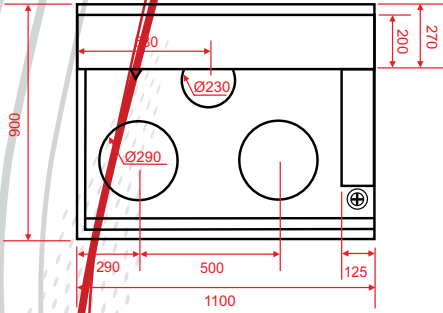


SUPERJET

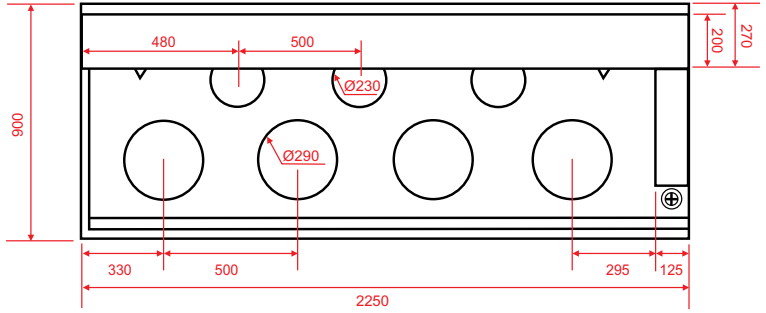


AIR FORCE

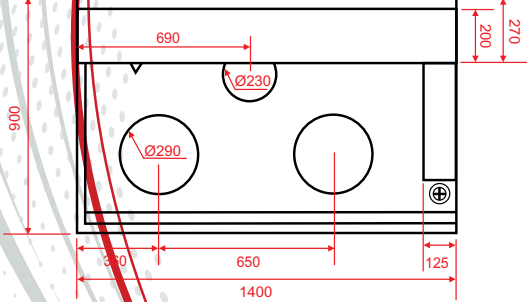
C3R/1.1



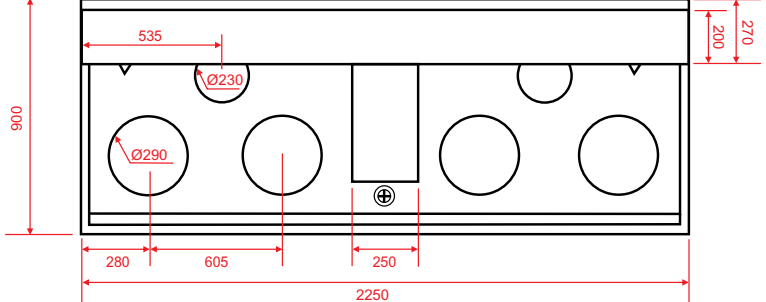
C7R



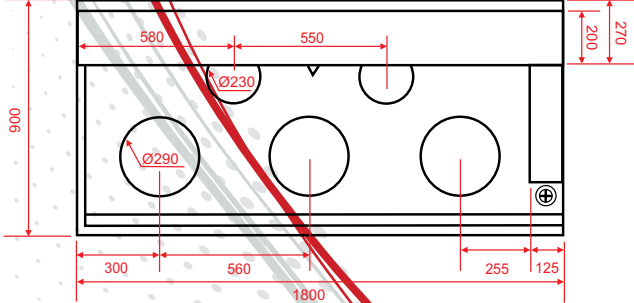
C3R/1.4



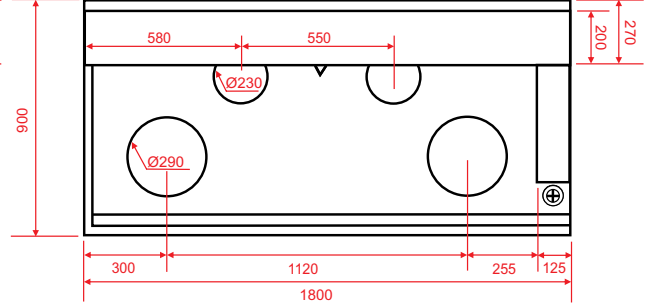
C6R



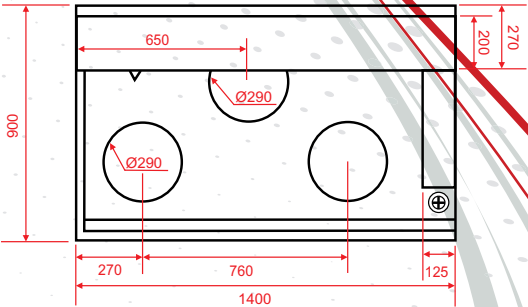
C5R



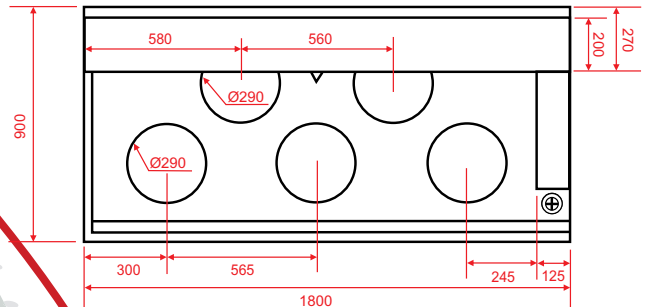
C4R



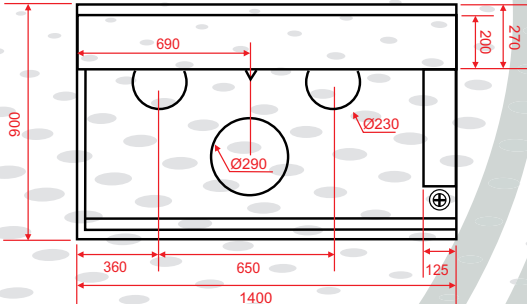
C3R/JUMBO



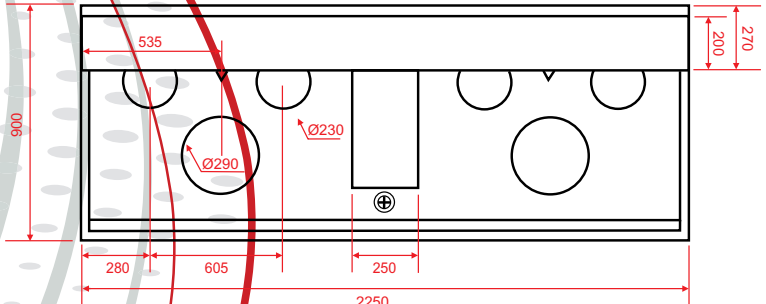
C5R/JUMBO



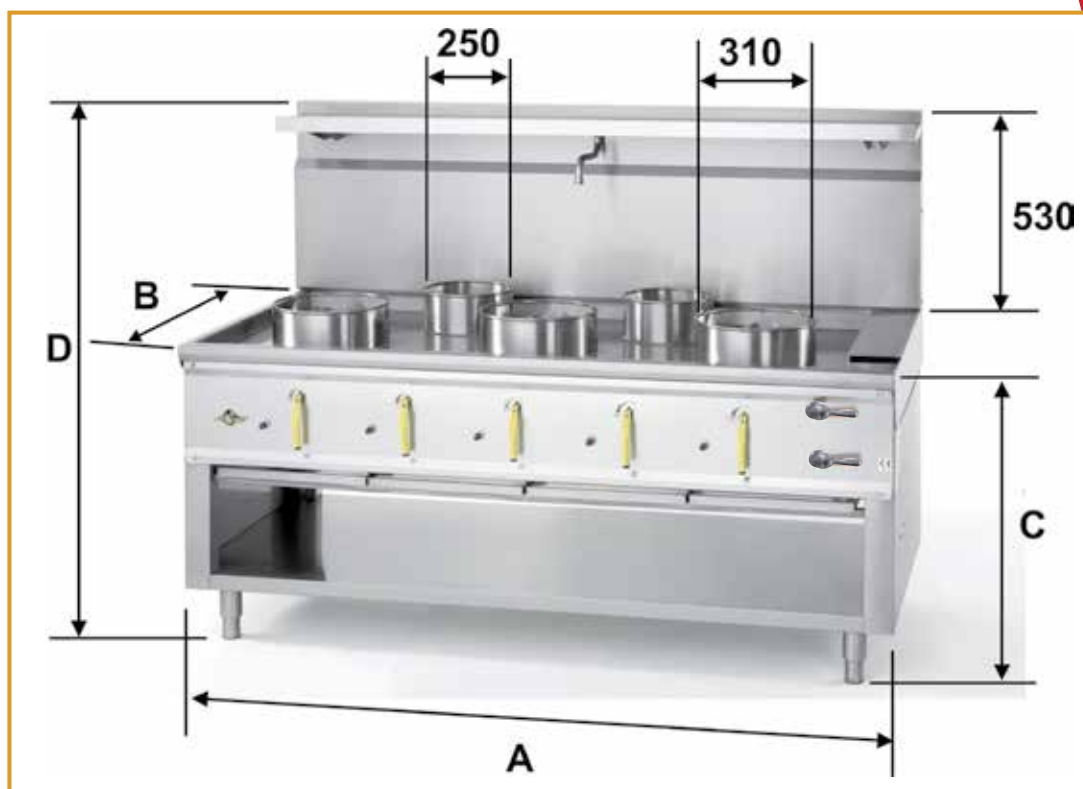
C3R/1.4B



C6RB



ASIA II - CR



MODELE	ASIA II									
	C3R/1.1	C3R/1.4	C3R/1.4B	C4R	C5R	C6R	C6RB	C7R	C3R/JUMBO	C5R/JUMBO
A largeur	1090	1390	1390	1790	1790	2250	2250	2250	1390	1790
B profondeur	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
C hauteur	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
D hauteur avec rideau	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320	1320
Connexion gaz	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"	G3/4"	G4/4"
Connexion eau	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12
Nombre de tiroirs	3	3	3	4	4	5	5	5	3	4
Nombre couronne Ø230	1	1	2	2	2	2	4	3		
Nombre couronne Ø290	2	2	1	2	3	4	2	4	3	5
Bac recuperation d'eau	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Poid Net	117 kg	135 kg	135 kg	170 kg	175 kg	243 kg	243 kg	250 kg	135 kg	175 kg
Poid Net avec Emballage	130 kg	150 kg	150 kg	190 kg	195 kg	270 kg	270 kg	280 kg	150 kg	195 kg



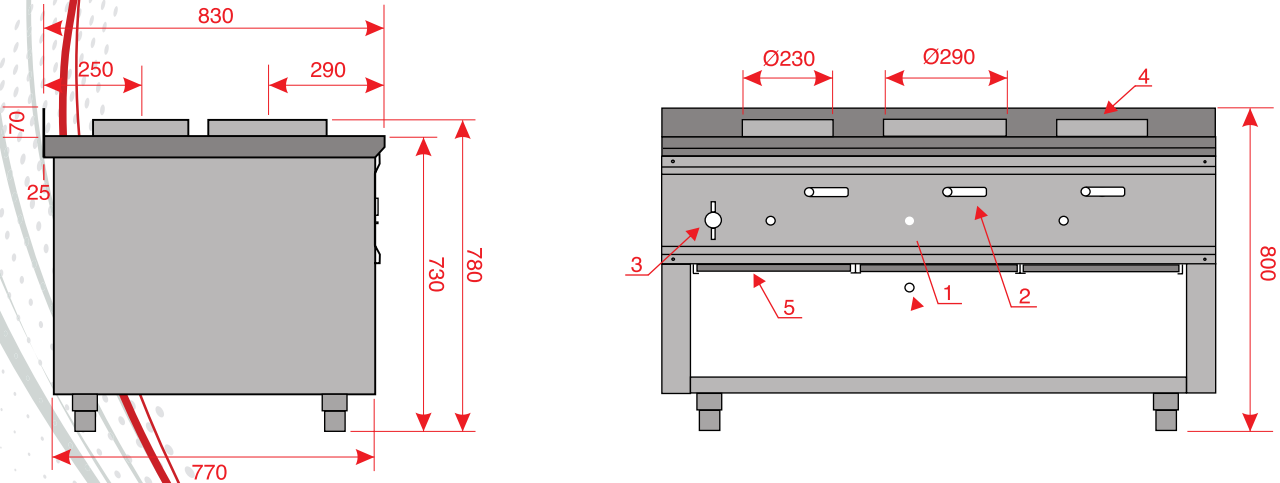
Les modèles ASIA IV type CN ont été spécialement étudiés pour le marché néerlandais et ont les mêmes caractéristiques que les modèles ASIA I. Modèles économiques souvent utilisés pour les restaurants type buffet; placé derrière un muret, il permet à l'utilisateur de cuisiner devant les clients.

Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles selon les besoins de l'utilisateur.

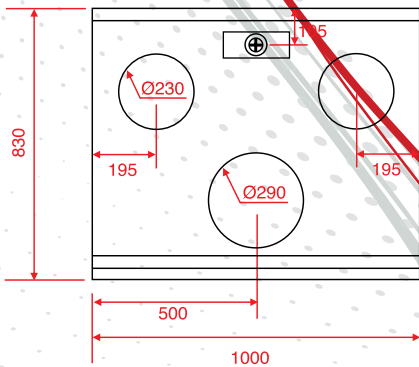
Nos feux sont prévus pour être raccordés au gaz de ville et sur demande au gaz butane.

NOUVEAU : évacuation rectangulaire avec filtre

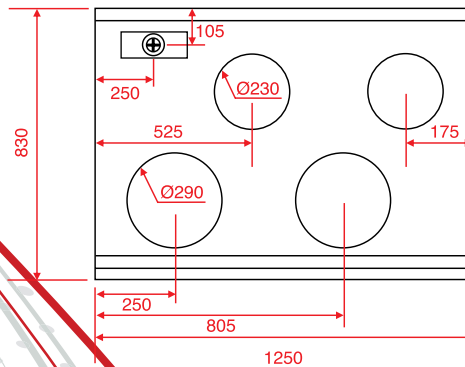
ASIA IV - CN



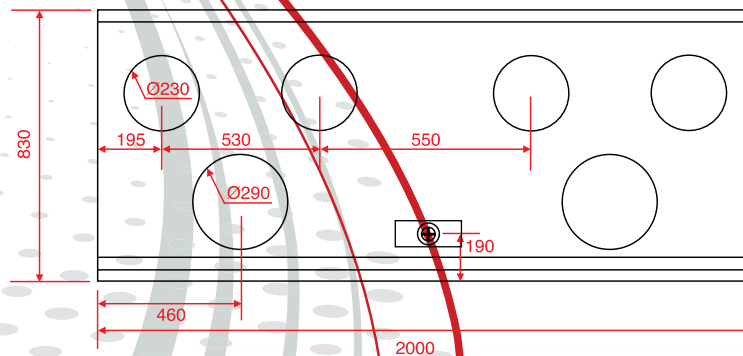
C3N



C4N

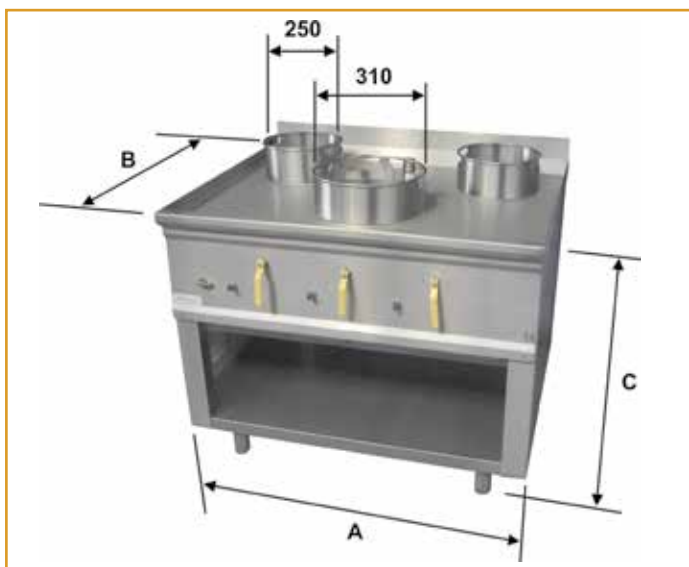


C6N



1. Bouton de la vanne de sécurité
2. Levier commandé avec le genou
3. Vanne général de gaz
4. Couronnes amovibles
5. Tiroirs à graisses

ASIA IV - CN



MODELE	C3N	C4N	C6N
A largeur	1000	1250	2250
B profondeur	900	900	900
C hauteur	780	780	780
D hauteur avec rideau			
Connexion gaz	G3/4"	G3/4"	G4/4"
Connexion eau	Ø12	Ø12	Ø12
Nombre de tiroirs	3	3	4
Nombre couronne Ø230	2	2	4
Nombre couronne Ø290	1	2	2
Bac recuperation d'eau	non	non	non
Poid Net	117 kg	125 kg	170 kg
Poid Net avec Emballage	130 kg	140 kg	190 kg



Type de brûleurs qui peuvent être installé dans ces modèles

Couronne Ø 230

Couronne Ø 290



NEW SOUP



TURBO



JUMBO



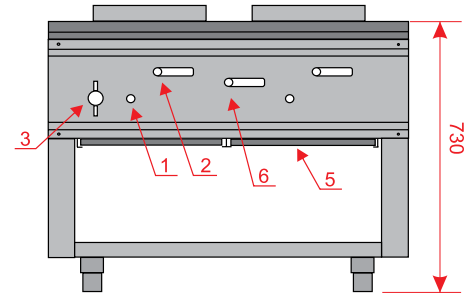
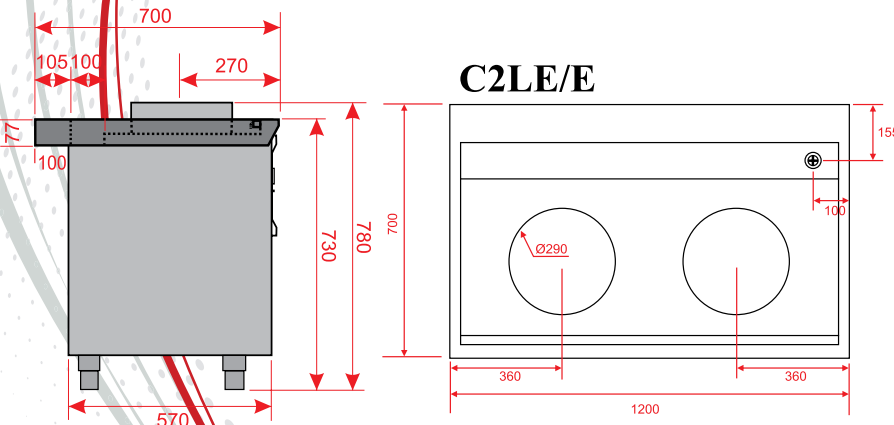
SUPERJET



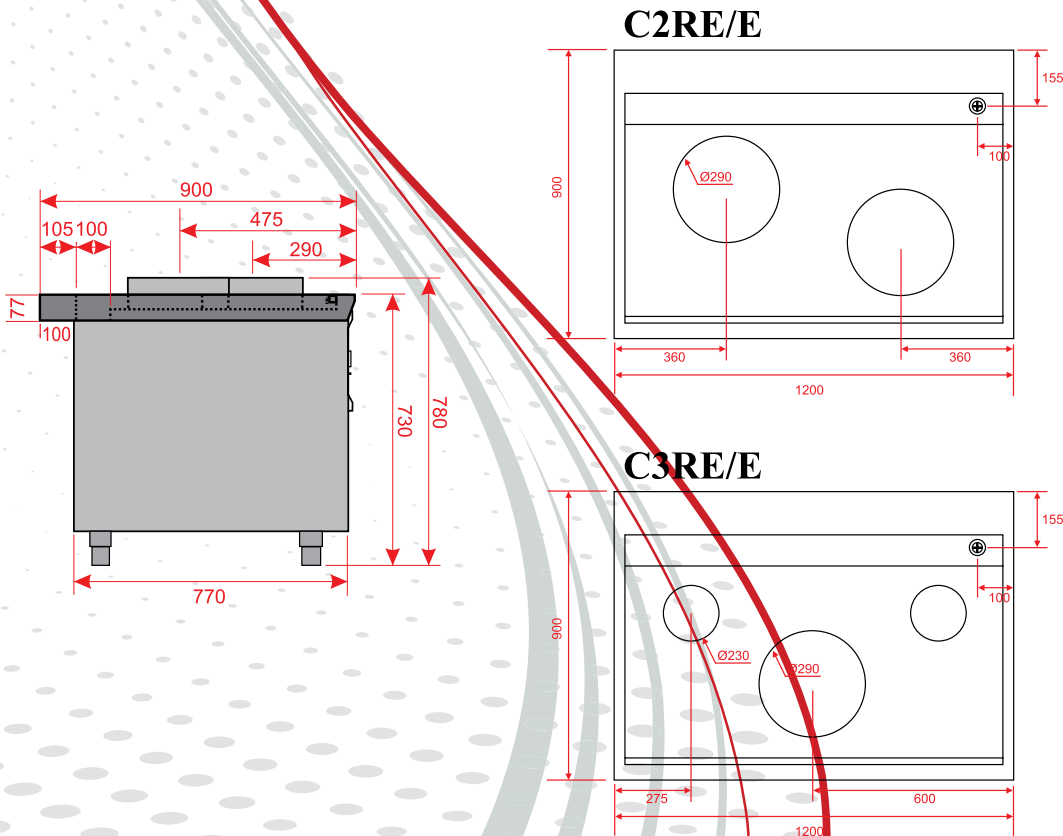
Les modèles ASIA IV type C/E ont été spécialement étudiés pour le marché espagnol. Ils sont conçus pour être utilisés dans les restaurants type buffet avec cuisine ouverte au public, placé derrière un muret, il permet à l'utilisateur de cuisiner devant les clients.

L'autre particularité de ce modèle est le système d'eau, contrairement aux modèles CR, l'eau est propulsée de l'avant vers l'arrière permettant ainsi que le top soit toujours propre à la vue du client, tous les dépôts alimentaires sont déposés sur un filtre situé à l'arrière sur toute la longueur de la cuisinière. Plusieurs combinaisons de brûleurs sont disponibles selon les besoins de l'utilisateur. Nos feux sont prévus pour être raccordés au gaz de ville et sur demande au gaz butane.

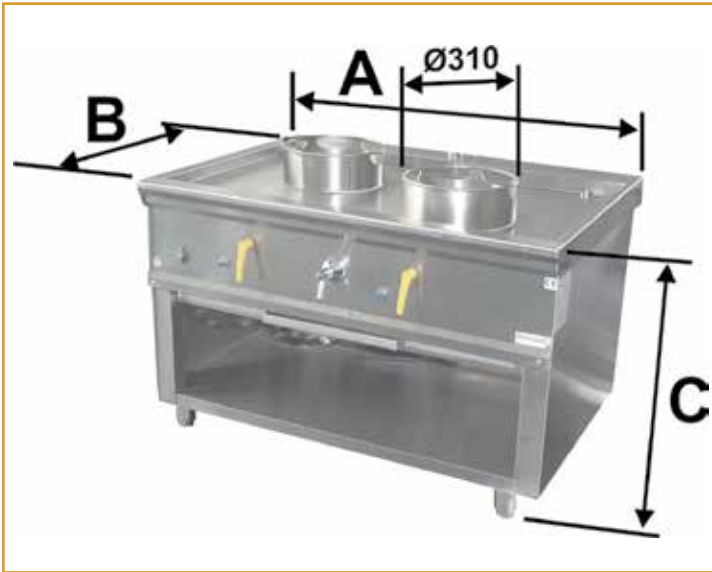
ASIA IV - C/E



1. Bouton de la vanne de sécurité
2. Levier commandé avec le genou
3. Vanne général de gaz
4. Couronnes amovibles
5. Tiroirs à graisses
6. Vanne d'ouverture de la rampe d'eau



ASIA IV - C/E



MODELE	C2LE/E	C2RE/E	C3RE/E
A largeur	1200	1200	1200
B profondeur	700	900	900
C hauteur	780	780	780
D hauteur avec rideau			
Connexion gaz	G3/4"	G3/4"	G3/4"
Connexion eau	Ø12	Ø12	Ø12
Nombre de tiroirs	2	2	2
Nombre couronne Ø230			2
Nombre couronne Ø290	2	2	1
Bac recuperation d'eau	oui	oui	oui
Poid Net	120 kg	140 kg	140 kg
Poid Net avec Emballage	135 kg	155 kg	155 kg



Type de brûleurs qui peuvent être installé dans ces modèles

Couronne Ø 230

Couronne Ø 290



NEW SOUP



TURBO



JUMBO



SUPERJET



AIR FORCE

ASIA I-CLP

ASIA I-CLP

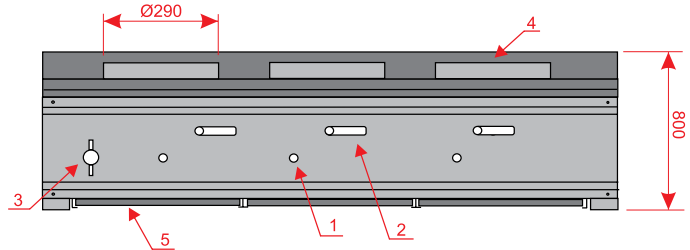
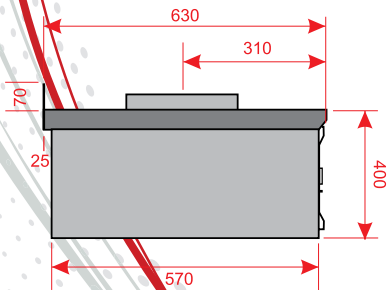


Cuisinière chinoise à poser, un brûleur Ø 290mm. Idéal pour banquet, buffet, etc... Facile à transporter, elle a les mêmes caractéristiques que le ASIA CIL.

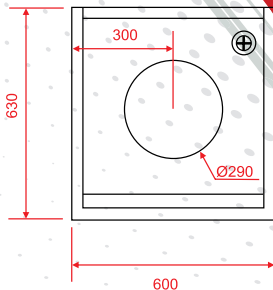
Les modèles standards peuvent se moduler avec les 4 types de brûleurs disponibles selon les besoins du client. Sur demande nous pouvons vous fournir un piétement en tube inox.



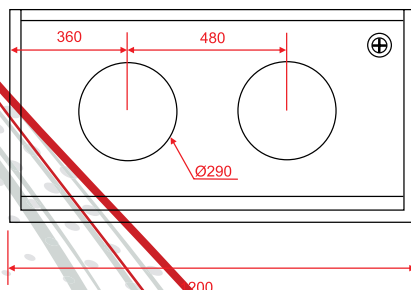
1. Bouton de la vanne de sécurité
2. Levier commandé avec le genou
3. Vanne général de gaz
4. Couronnes amovibles Ø290 mm
5. Tiroirs à graisses



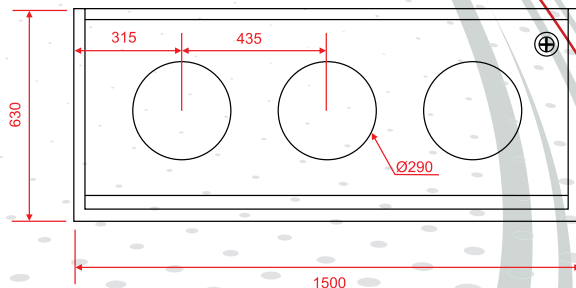
CLP1



CLP2



CLP3



MODELE	ASIA I		
	CLP1	CLP2	CLP3
A largeur	600	1200	1500
B profondeur	630	630	630
C hauteur	400	400	400
D hauteur avec rideau			
Connexion gaz	G1/2"	G3/4"	G3/4"
Connexion eau	Ø12	Ø12	Ø12
Nombre de tiroirs	1	2	3
Nombre couronne Ø230			
Nombre couronne Ø290	1	2	3
Bac recuperation d'eau	non	non	non
Poid Net	63 kg	105 kg	145 kg
Poid Net avec Emballage	70 kg	115 kg	160 kg

Type de brûleurs qui peuvent être installés



TURBO



JUMBO



SUPERJET

OPTIONS



01



02



03



04



05



06



07 A + B



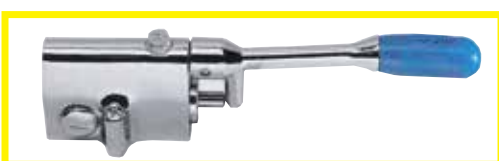
08



09



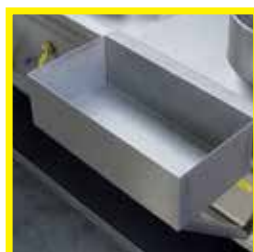
10



11



12



14



16



17-18-19

OPTION 01 :

Bac de décantation, comme sur les modèles CR.

OPTION 02:

Caisson arrière H100mm disponible sur tous nos modèles. Possibilité d'y mettre les robinets 07 et 08.

OPTION 03:

Caisson arrière H350mm disponible sur tous nos modèles. Possibilité d'y mettre les robinets 07 et 08.

OPTION 04:

Rideau d'eau avec étagère à épices et robinet (type 09).

OPTION 05:

Réducteur de couronne Ø290mm, pour l'utilisation de petites casseroles sur les grands brûleurs.

OPTION 06:

Agrandisseur de couronnes Ø290mm jusqu'à Ø500, pour l'utilisation de grand Wok type NASI & BAMI.

OPTION 07A:

Grand robinet H700mm pour caisson arrière.

OPTION 07B:

Grand robinet H550mm pour caisson arrière.

OPTION 08:

Robinet standard H225mm pour caisson arrière.

OPTION 09:

Robinet supplémentaire pour rideau d'eau.

OPTION 10:

Bouton poussoir pour alimenter les différents robinets avec le genou.

OPTION 11:

Pédale pour alimenter les différents robinets d'eau à l'aide du pied.

OPTION 12:

Piètement ouvert avec tube inox 40x40 et pieds réglables en hauteur.

OPTION 14:

Caisson de rangement amovible pour l'avant du feu chinois, 300X200H120

OPTION 16:

Bac à épices 540x540mm, à placer sur le top. (uniquement disponible pour les modèles ASIA4/C3F et ASIA4/C5F)

OPTION 17:

Support droite et gauche pour 6XGN 1/6 pour ASIA 1. (profondeur 600 et 700mm)

OPTION 18:

Support droite pour 8XGN 1/6 pour ASIA II. (profondeur 900mm)

OPTION 19:

Support gauche pour 8XGN 1/6 pour ASIA II. (profondeur 900mm)



- Les nouvelles cuisinières ASIA V sont totalement modulables.
Vous pouvez choisir le plan de travail désiré, le type de support, les différents brûleurs et toutes les options proposées.
- La pulsion d'eau de l'avant vers l'arrière permet de jeter les aliments restés sur le plan de travail, vers le bac arrière d'évacuation
- Evacuation arrière munie d'un filtre de récupération
- Top plus profond évitant les brûlures et les retours d'eau sur l'utilisateur.

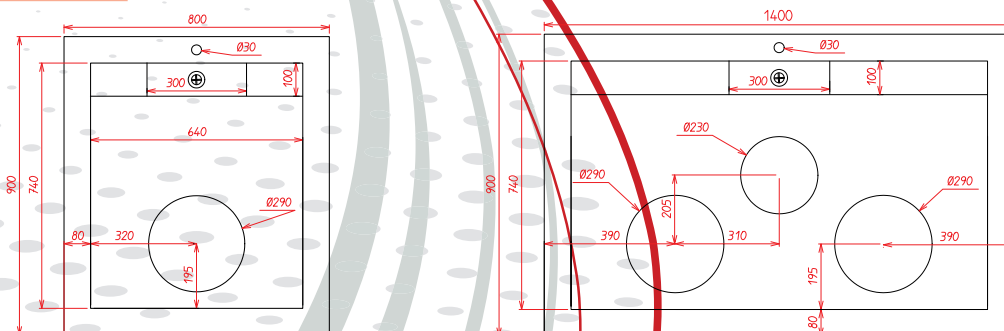
ASIA V

Exemple de type de modelage :

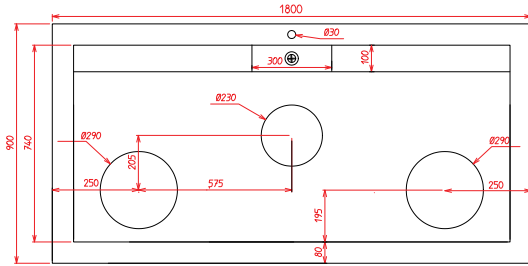


MODELE	ASIA V					
	C1F	C3F/1.4	C3F/1.8	C5F	C6F	C7F
A largeur	800	1400	1800	1800	2250	2250
B profondeur	900	900	900	900	900	900
C hauteur	780	780	780	780	780	780
D hauteur avec rideau						
Connexion gaz	G1/2"	G3/4"	G3/4"	G4/4"	G4/4"	G4/4"
Connexion eau	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12	Ø12
Nombre de tiroirs	1	3	3	4	5	5
Nombre couronne Ø230		1	1	2	2	3
Nombre couronne Ø290	1	2	2	3	4	4
Bac recuperation d'eau	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Poid Net	80	135 kg	170 kg	175 kg	243 kg	250 kg
Poid Net avec Emballage	90	150 kg	190 kg	195 kg	270 kg	280 kg

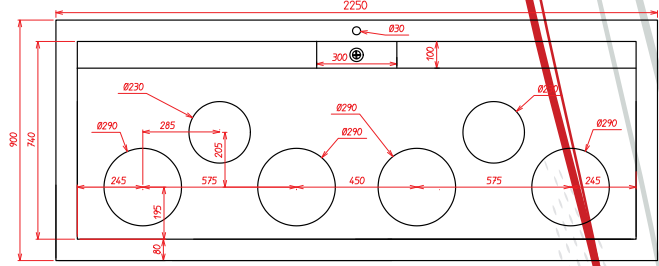
A. PLAN DE TRAVAIL



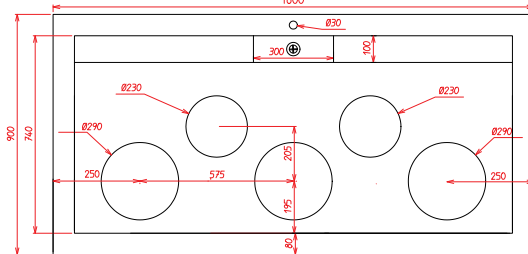
C3F/1.8



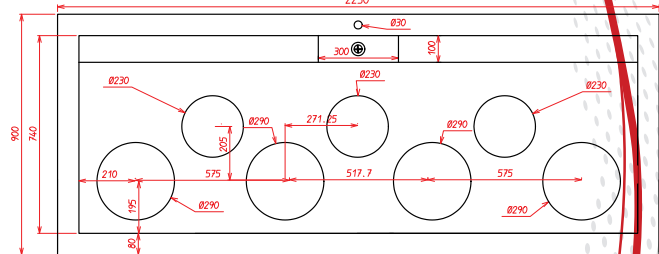
C6F



C5F



C7F



B. SUPPORT

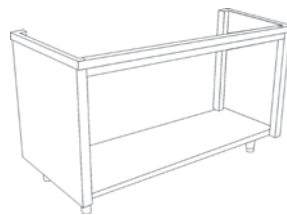
Type Eco

ASIA5PP-SUP-0800
ASIA5PP-SUP-1400
ASIA5PP-SUP-1800
ASIA5PP-SUP-2250



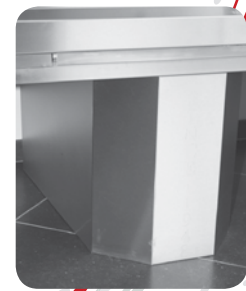
Type Armoire

ASIA5PP-TAO-0800
ASIA5PP-TAO-1400
ASIA5PP-TAO-1800
ASIA5PP-TAO-2250



Type Luxe

ASIA5PP-LUXE



C. BRÛLEURS

Couronne Ø 230



NEW SOUP

Couronne Ø 290



TURBO



JUMBO



SUPERJET



AIR FORCE

D. BAC ARRIÈRE H100

ASIA5BAC100-0800
ASIA5BAC100-1400
ASIA5BAC100-1800
ASIA5BAC100-2250



E. BAC ARRIÈRE H350

ASIA5BAC350-0800
ASIA5BAC350-1400
ASIA5BAC350-1800
ASIA5BAC350-2250



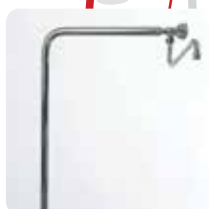
F. BAC POUR GN

ASIA5XBACGNDROIT
ASIA5XBACNGAUCHE



G. ROBINET

ASIAOPTION07B-C Hauteur 550
ASIAOPTION07A-C Hauteur 700



H. RECIPIENT POUR ACCESSOIRES

ASIA5XRECIP



Brûleurs atmosphériques

Tous nos brûleurs atmosphériques sont fabriqués en fonte en une seule pièce, permettant ainsi un maximum de robustesse. Nos brûleurs atmosphériques ne nécessitent aucun réglage ; seule la veilleuse doit être réglée en gaz et en air. Ils sont disponibles tant en gaz naturel qu'en gaz en bouteille. Nos brûleurs atmosphériques sont munis de 6 à 21 injecteurs. Les injecteurs se dilatent avec la chaleur, ce qui explique la différence entre les kW indiqués sur la plaquette donc officiels et les kW maximum indiqués dans le catalogue. Ces kW sont mesurés pendant les 5 premières minutes d'utilisation. Sur demande, un graphique des puissances peut vous être fourni.

“NEW SOUP”

Petit brûleur atmosphérique, seul brûleur qui peut être utilisé avec les couronnes Ø230mm. Il dispose de 9 gicleurs. Ce brûleur remplace l'ancien soup moins puissant de 6 gicleurs. Robuste et fiable il est essentiellement utilisé pour les casseroles. Brûleur d'une puissance de 10,13kW allant jusqu'à un maximum de 12 kW

INSTALLER DANS LES MODELES STANDARD

GAZ NATUREL : 10,13 kW - 1,072 m³/h
LPG : 6,29 kW - 0,195 m³/h

jusqu'à 12kW

2 litres  5 minutes 



“TURBO”

Brûleur atmosphérique type Turbo pour couronnes Ø290. Il dispose de 6 gicleurs dirigés vers le centre, permettant ainsi à la flamme de former un triangle et de projeter toute sa puissance au centre du wok ce qui permet une cuisson optimale. Brûleur utilisé depuis la création de nos cuisinières chinoises. Robuste et fiable, Brûleur d'une puissance de 16,41kW allant jusqu'à un maximum de 20 kW

GAZ NATUREL : 16,41 kW - 1,737 m³/h
LPG : 14,95 kW - 0,610 m³/h

jusqu'à 20kW

2 litres  4 minutes 



“JUMBO”

Brûleur atmosphérique type jumbo pour couronnes Ø290mm. Il dispose de 9 gicleurs dirigés vers le centre, permettant ainsi à la flamme de former un triangle et de projeter toute sa puissance au centre du wok ce qui permet une cuisson optimale. Il est le brûleur le plus silencieux et le plus rentable de notre gamme. Brûleur d'une puissance de 21,44kW allant jusqu'à un maximum de 25 kW.

INSTALLER DANS LES MODELES STANDARD

GAZ NATUREL : 21,44 kW - 2,269 m³/h
LPG : 16,55 kW - 0,675 m³/h

jusqu'à 25kW

2 litres  2,30 minutes 



“SUPER JET”

Brûleur atmosphérique type Super Jet pour couronnes Ø290mm. Il dispose de 21 gicleurs dirigés vers le centre, permettant ainsi à la flamme de former un triangle et de projeter toute sa puissance au centre du wok ce qui permet une cuisson optimale. Ce brûleur est étudié pour les wok type buffet, la flamme est plus grande pour le show devant les convives. Brûleur le plus puissant pour le gaz liquide d'une puissance de 20,3kW allant jusqu'à un maximum de 35 kW.

GAZ NATUREL : 20,30 kW - 2,148 m³/h
LPG : 18,00 kW - 0,735 m³/h

jusqu'à 35kW

2 litres  2,30 minutes 



NOUVEAU BRULEUR “AIR FORCE”

Brûleur à haut rendement à air pulsé pour couronnes Ø290mm. Il dispose d'un seul injecteur permettant d'avoir une puissance de 25,30 kW constante, sans tolérance due à la dilatation. Allumage contrôlé électroniquement via le genou, tout ou rien, permet de réduire le temps de réaction. Boîtier électronique comprenant un électrovanne et un pressostat permettant l'utilisation du brûleur et son ventilateur au maximum et ce en toute sécurité. Ventilateur homologué CE permettant d'augmenter la flamme et le rendement du brûleur. Ce brûleur ne peut être installé que sur les extrémités des modèles ASIA2 ASIA4 et ASIA5. Brûleur d'une puissance constante de 25,68kW



Grande commande à genoux

2 litres  64 secondes 



Très grande flamme, idéal pour le show buffet



25,68 kW PCS

Brûleur haut rendement
1 seul injecteur, facile d'entretien

GAZ NATUREL : 23,11 kW - 2,446 m³/h
LPG : 23,04 kW - 0,715 m³/h