



**Telfer**

Cocinas profesionales  
**Cuisines professionnelles**  
Professional cookers  
**Cucine professionali**  
Professionele keukens  
东方灶具

# INDEX INDICE

	PAGINA PAGE
La Empresa <b>The company</b> L'Société <b>La Azienda</b>	2-3
Tecnología Verde <b>Green Technology</b> Technologie Verte	4-5
Nuestras Cocinas <b>Our Cookers</b> Nos Cuisines <b>Nostre Cucine</b>	6-7
Serie <b>Série</b> ::T:: <b>Serial</b>	8
Modelos Centrales <b>Central Models</b> Modèles Centraux <b>Modelli Centrali</b>	10-11
M2.5-T	10-11
M2.0-T	12-13
M1.5-T	12-13
M1.0-T	14-15
L.5-T	14-15
L.4-T	16-17
L.3-T	16-17
Serie <b>Série</b> ::Wok:: <b>Serial</b>	18
Wok-6	20-21
Wok-6p	20-21
Wok-5	22-23
Wok-5p	22-23
Wok-4	24-25
Wok-4p	24-25
Wok-3	26-27
Wok-2	26-27
Serie <b>Série</b> ::A:: <b>Serial</b>	28
Modelos Centrales <b>Central Models</b> Modèles Centraux <b>Modelli Centrali</b>	30-31
M2.5	30-31
M2.0	32-33
M1.5	32-33
M1.0	34-35
L.5	34-35
L.4	36-37
L.3	36-37
::Knee-Wok::	38-41
Serie <b>Série</b> ::E:: <b>Serial</b>	42-43
::Fry-Top::	44-47
::Teppanyaki::	48-51
::Plancha Mongolia <b>Mongolian Grill</b> ::	52-54
::DimSum::	55
::Modelos Especiales <b>Special Models</b> Modèles Spéciaux <b>Modeli Speciali</b> ::	56-57
::Campanas Extractoras <b>Hoods</b> Hottes <b>Cappe</b> ::	58
::Buffets::	59
Repuestos <b>Spare parts</b> Pièces de Rechange <b>Recambi</b>	60-70

## > LA EMPRESA

Telfer es una empresa española especializada en el diseño y fabricación de cocinas industriales profesionales para restauración oriental y occidental dando servicios integrales de equipamiento, decoración e interiorismo para restaurantes.

Desde su fundación hace más de treinta y cinco años ha experimentado un crecimiento continuo que la ha situado a la cabeza del sector, distinguiéndose principalmente por la calidad, el diseño y la funcionalidad de sus productos.

A lo largo de estos años el departamento de diseño, investigación y desarrollo haciéndose eco de las necesidades de los clientes ha creado una amplia gama de productos y desarrollado una tecnología exclusiva de máxima calidad y seguridad.

En la actualidad Telfer tiene su planta de producción y oficinas centrales con showroom en Madrid, delegación en las Islas Canarias, filial en Portugal y exporta sus productos a diversos países del mundo. Para ello cuenta con la capacidad y experiencia de un gran equipo de profesionales identificados plenamente con el objetivo principal: ofrecer soluciones integrales con una amplia gama de productos que satisfagan las necesidades más exigentes. Máxima calidad y fiabilidad.

## > DECORACIÓN E INTERIORISMO

Siguiendo la tendencia del mercado y para atender la demanda de los clientes, Telfer ha creado un departamento de diseño especialmente dedicado al desarrollo de proyectos integrales de decoración e interiorismo de restaurantes que completa su oferta de servicios.

## > GARANTÍA DE CALIDAD

La materia prima principal empleada en la fabricación de nuestras cocinas es el acero inoxidable, material idóneo para este tipo de productos por sus cualidades: resistencia a la corrosión, durabilidad, propiedades higiénicas y estéticas.

Todos los modelos de cocinas pasan un riguroso control de calidad y cuentan con certificado de homologación CE.

Telfer cuenta con certificado de calidad ISO-9001 y certificado de gestión ambiental ISO-14001.

## > 企业介绍

Telfer是一家对用于制作中餐和西餐的工业厨具进行设计和生产的专业企业。

提供全面服务，包括设备供应、餐厅装修和内部布置。

成立三十多年来，本公司不断发展壮大，已经居于行业首位，主要突出点体现在产品质量、设计和实用性上。

这些年来，设计、研究和开发部根据客户需要已经创造了广泛产品系列，开发了最佳质量和安全性的专有技术。

目前，Telfer公司的生产工厂、总部和展示厅设于马德里，在加那利群岛设立了办事处，在葡萄牙设立了子公司，产品出口欧洲几国。为此拥有大型专业人员队伍，具有高度能力和丰富经验，能完全履行公司主要目标：提供全面解决方案，全系列产品，能满足最严格的要求。具有最佳质量和可信度。

## > 内部装修

根据市场趋势，为满足客户需要，Telfer已成立一个设计部，专门从事开发餐厅装修和内部布置综合项目，全面完成各项服务工作。

## > 质量保障

用于生产我们厨具的主要原材料是不锈钢，是这类产品的理想材料：耐腐蚀，经久耐用，卫生和美观。

所有的厨具型号都已通过严格质量管理检测，并具有欧盟（CE）质量认证证书。

Telfer, s.a. 拥有ISO-9001质量证书，以及ISO-14001环保管理证书。

**TYB**  
Bernal



**BURNER SYSTEM  
PATENTED BY E.U.**

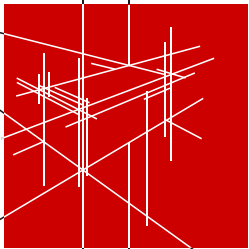
**PATENT 200400754**

合伙人制企业。西班牙饭店和类似行业机械设备生产厂商联合会会员企业



ACREDITADO POR ENAC

ACREDITADO POR ENAC



## > THE COMPANY

Telfer is a company specialized in the design and manufacturing of cookers for cooking Far East and Western food that offers whole services for equipment, as well as interior decorating and design for restaurants.

The company was founded more than thirty years ago and ever since has been continuously growing, being now one of the industry leaders, especially because the high quality, design and functionality of our products.

During all these years our Design, Research & Development Department has created a wide range of products, developing an exclusive technology that includes the highest quality and security, to finely meet the needs of our customers.

At present Telfer has a production plant and main offices with showroom in Madrid, regional office in the Canary Islands, subsidiary company in Portugal and it exports its products to various countries. For this, it has the capacity and experience of a large team of professionals fully identified with the main objective: to offer integral solutions with a wide range of products that satisfy the most demanding needs. Maximum quality and reliability.

## > INTERIOR DECORATING AND DESIGN

To keep following the market trends and be able to meet the needs of our customers, Telfer has created a design department especially devoted to the development of built-in projects of interior decorating and design for restaurants, in order to give our customers a more comprehensive service.

## > QUALITY GUARANTEE

The main raw material we use in the manufacturing of our cookers is stainless steel, which is the best material for these type of products due to its characteristics, that is, corrosion resistance, durability, as well as hygienic and aesthetic properties.

All cookers models go through a very strict quality control and do have the European Union homologation certificate.

Telfer, s.a. has the ISO-9001 certificate for quality and the ISO-14001 certificate for environmental management.

## > L'SOCIÉTÉ

Telfer est une société spécialisée dans la conception et la fabrication de cuisines industrielles professionnelles, aussi bien pour la préparation de la cuisine orientale qu'occidentale, en offrant des services complets d'équipement, de décoration et d'architecture d'intérieur pour les restaurants.

Depuis sa fondation il y a plus de trente ans, elle a bénéficié d'une croissance continue qui l'a placée en tête du secteur, en se distinguant principalement grâce à la qualité, au design et à la fonctionnalité de ses produits.

Tout au long de ces années, le service design, recherche et développement s'étant fait l'écho des besoins des clients, a créé une vaste gamme de produits et a développé une technologie exclusive d'excellente qualité et de sécurité.

Actuellement, Telfer a son usine de production ainsi que ses bureaux et une salle d'exposition à Madrid, une délégation aux Iles Canaries, une filiale au Portugal et il exporte ses produits vers plusieurs pays. Pour cela, il compte sur la capacité et l'expérience d'une grande équipe de professionnels pleinement reconnues dont l'objectif est de : offrir des solutions complètes avec une large gamme de produits qui satisferont les besoins les plus exigeants. Qualité et fiabilité maximales.

## > DÉCORATION ET ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR

En suivant la tendance du marché et en réponse à la demande des clients, Telfer a créé un service design entièrement consacré au développement de projets complets de décoration et architecture d'intérieur de restaurants qui complète son choix de services.

## > GARANTIE DE QUALITÉ

La matière première utilisée dans la fabrication de nos cuisines est l'acier inoxydable, matériau idéal pour ce type de produits en raison de ses qualités: résistance à la corrosion, durabilité, propriétés hygiéniques et esthétiques.

Tous les modèles de cuisine passent un contrôle rigoureux de qualité et bénéficient d'un certificat d'homologation CE.

Telfer, s.a. dispose du certificat ISO-9001 de qualité et ISO-14001 de gestion environnementale.

## > LA AZIENDA

Telfer un'azienda specializzata nel progetto e nella fabbricazione di cucine professionali per l'elaborazione di piatti sia orientali sia occidentali, che offre, allo stesso tempo, un servizio completo di attrezzature, decorazione e architettura di interni per ristoranti.

Fin dalla sua creazione, più di quaranta anni fa, ha sperimentato una crescita costante che l'ha posta ai vertici del settore, distinguendosi per la qualità, il design e la funzionalità dei suoi prodotti.

Nel corso di questi anni il settore design, ricerca e sviluppo, facendosi portavoce delle necessità dei suoi clienti, ha creato un'ampia gamma di prodotti e ha messo a punto una tecnologia esclusiva di massima qualità e sicurezza.

Attualmente Telfer dispone di la sua fabbrica e uffici centrali, con area espositiva visitabile, a Madrid, delegazione presso le Isole Canarie e esporta i suoi prodotti a vari paesi in tutto il mondo. A questo proposito si avvale della capacità ed esperienza di una gran équipe di professionisti che si identificano pienamente con l'obiettivo principale dell'azienda: offrire delle soluzioni integrali con un'ampia gamma di prodotti in grado di soddisfare le richieste più esigenti. Massima qualità e affidabilità.

## > DECORAZIONE E ARCHITETTURA DI INTERNI

Seguendo la tendenza del mercato e per dare la risposta più adeguata alle necessità dei clienti, Telfer ha creato un dipartimento di design specializzato nello sviluppo di progetti integrali di decorazione e architettura di interni di ristoranti, completando in questo modo la sua offerta di servizi.

## > GARANZIA DI QUALITÀ

La materia prima principalmente usata nella fabbricazione delle nostre cucine è l'acciaio inossidabile, materiale che per le sue qualità è particolarmente idoneo a questo tipo di prodotti: resistenza alla corrosione, durabilità, proprietà igieniche ed estetiche.

Tutti i modelli da cucina sono sottoposti ad un rigoroso controllo di qualità e sono garantiti da un certificato di omologazione CE.

Telfer, S.A. ha ottenuto il certificato di qualità ISO-9001 e il certificato di gestione ambientale ISO-14001.



## ALGUNO DE NUESTROS CLIENTES. 我们的一些客户. MANY OF OUR CLIENTS. CERTAINS DE NOS CLIENTS. ALCUNI DEI NOSTRI CLIENTI

- > Restaurant de **NICOLAS LE BEC**, Lyon. 2 Michelin stars.
- > Restaurant **KOY SHUNKA**, Barcelona.
- > Restaurant **MUN FU YUEN**, Sofia, Bulgaria.
- > Restaurant **MADAME LEE**, Genève, Switzerland.
- > Restaurant **CHEZ THAÏ**, Paris, France.
- > Restaurant **YAKI-TOKIO**, Paris, France.
- > Restaurants **LAFAYETTE GOURMET**, Dubai.
- > Restaurant chain **ROUGE TENDANCE**, St. Etienne - Marsella, France.
- > Restaurant chain **WOK TO WALK**, Holland.

- > Restaurant chain **INTERWOK RESTAURANT LTD**, England.
- > Restaurant chain **SUSHI-ITTO**.
- > Restaurant chain **H.E.D.**, England.
- > Embassy of **CHINA**, Madrid.
- > Embassy of **JAPAN**, Madrid.
- > Restaurant **SHANGRILA**, Madrid. Largest Chinese restaurant in Europe.
- > Restaurants **THE WOK**, Restaurant chain Vips, Spain.
- > Restaurant **CHEZ THAÏ**, Paris, France.
- > Restaurants **LE DRAGON**, Bordeaux, France.
- > Restaurants **ZEN MARKET**, Stadium Santiago Bernabeu, Madrid, Spain.



## TECNOLOGÍA VERDE 绿色技术 GREEN TECHNOLOGY TECNOLOGIE VERTE

COMPROMETIDOS CON  
LA SEGURIDAD, EL  
AHORRO Y EL MEDIO  
AMBIENTE

注重安全性、客户  
节省开支和环保

COMPROMIS AVEC LA  
SÉCURITÉ, L'ÉCONOMIE  
ET L'ENVIRONNEMENT

Nuestro proceso de producción está estrictamente controlado para que las emisiones contaminantes, consumo energético, consumo hídrico y tratamiento de desechos cumplan con el objetivo de respeto al medio ambiente. Por ello contamos con la certificación ISO14001 de medio ambiente e ISO9001 de calidad.

El perfecto equilibrio entre consumo (gas, electricidad) y rendimiento en nuestros equipos, supone un importante ahorro energético y económico y, la aplicación de criterios de hidro-eficiencia, que genera importantes reducciones en las cantidades de agua necesarias para su producción, uso y disposición final, los convierte en hidroeficientes.

La durabilidad de nuestros equipos está garantizada por la calidad de los materiales y la tecnología empleada para su funcionamiento. La vida útil media de nuestras cocinas está entre 15 y 20 años con un mínimo mantenimiento, lo que se traduce en un importante ahorro económico. Además, su reutilización y reciclaje no supone añadir un problema para el medio ambiente, pues existen tratamientos adecuados que lo permiten de forma eficiente.

Nuestra tecnología está adaptada para conseguir un importante ahorro económico y energético gracias al perfecto equilibrio entre consumo y rendimiento.

Los quemadores fuertes de Aire Forzado y Wok están diseñados para que con el mínimo consumo se obtenga el máximo rendimiento, de acuerdo con la Directiva de Ahorro de Energía de la Unión Europea. Podemos adaptar los quemadores a cualquier potencia (25/30/40Kw...) si el cliente lo desea.

Notre processus de production est strictement contrôlé pour que les émissions polluantes, consommation énergétique, consommation hydrique et traitement de déchets accomplissent l'objectif de respect à l'environnement. Pour cela nous comptons avec la certification ISO14001 de l'environnement et ISO9001 de Qualité.

Le parfait équilibre entre consommation (gaz, électricité) et rendement de nos équipements, suppose une importante économie d'énergie et d'argent et l'application des critères d'hydro-efficacité, qui entraîne d'importantes réductions des quantités d'eau nécessaires pour leur production, utilisation et disposition finale, les rend hydro-efficaces.

La durabilité de nos équipements est garantie grâce à la qualité des matériaux et de la technologie utilisés pour leur fonctionnement. La vie utile moyenne de nos cuisines est entre 15 et 20 ans avec un minimum d'entretien, ce qui se traduit en d'importantes économies. En plus sa réutilisation et recyclage ne supposent pas un problème de plus pour l'environnement, car il existe des traitements adéquats qui le permettent d'une manière efficace.

Notre technologie est adaptée pour obtenir d'importantes économies financières et énergétiques grâce au parfait équilibre entre la consommation et le rendement. Les brûleurs "forts" à air forcé et les Wok sont conçus pour qu'avec une consommation minimale on obtienne un rendement maximal. Conformément à la Directive sur l'Économie d'Énergie de l'Union Européenne.

Nous pouvons adapter les brûleurs à n'importe quelle puissance (25/30/40Kw...) si le client le souhaite.

我们的生产过程严格控制，以确保污染排放，能源消耗，水消耗和废物处理符合环境的尊重客观。为此，我们的环境ISO14001和ISO9001质量认证。

对水电效率标准，将产生的水为他们的生产，使用和处置所需的金额大幅降低，应用程序进行。

我们的设备是保证耐用性的材料和操作使用的技术素质。我们的厨房平均寿命是15至20年来最少的，重大的经济节余。此外，再用和循环再造，是不是增加了环境问题，因为它有效率，允许适当的治疗。

我们的技术能够确保高度安全性以及消耗与效率之间适当的平衡。

高压风强炉头和wok炉头的功率，设计以最小消耗获得最大功率。符合欧盟节能指令规定。我们也可将这些炉头调整用于任何所需功率（25/30/40千瓦...）但是如果顾客自选这类调整。

Our production process is strictly controlled to ensure that polluting emissions, energy consumption, water consumption and waste treatment meet the objective of respect for the environment. Thus we have the environmental certification ISO14001 and ISO9001 quality standards.

The perfect balance between consumption (gas, electricity) and performance in our teams is an important economic and energy savings, the application of hydro-efficiency criteria, which generates significant reductions in the amounts of water needed for their production, use and disposal, makes hydro-efficient.

The durability of our equipment is guaranteed by the quality of materials and technology used for operation. The average life of our kitchens is between 15 and 20 years with minimal maintenance, resulting in significant financial savings. In addition, reuse and recycling is not a problem of adding to the environment because there are appropriate treatments that allow it efficiently.

Our technology is adapted to achieve significant financial savings and energy consumption thanks to the perfect balance-performance. The strong forced air burners and Wok are designed to provide the best possible performance/efficiency with the least consumption. In accordance with the European Union Directive on Energy Savings. We can adapt the burners to any power level (25/30/40Kw, etc...) if the client would like.

Il nostro processo di produzione è strettamente controllata affinché le emissioni inquinanti, consumi energetici, il consumo di acqua e il trattamento dei rifiuti conformi alle objective di rispetto per l'environment. Così abbiamo la certificazione ambientale ISO14001 e ISO9001 standard di qualità.

Il perfetto equilibrio tra consumi (gas, elettricità) e le prestazioni del nostro team è un importante risparmio energetico ed economico, l'applicazione di criteri idro-efficienza che possono generare consistenti riduzioni delle quantità di acqua necessaria per la loro produzione, uso e smaltimento, rende idro-efficiente.

La durata dei nostri impianti è garantita dalla qualità dei materiali e delle tecnologie utilizzate per il funzionamento. La vita media delle nostre cucine è tra i 15 ei 20 anni con una manutenzione minima, con conseguente significativo risparmio finanziario. Inoltre, il riutilizzo e il riciclaggio non è un problema di aggiungere per l'ambiente, poiché vi è un trattamento adeguato per consentire ad un modo efficace.

La nostra tecnologia è adatta per ottenere significativo risparmio economico e energetico grazie al perfetto equilibrio consumo-rendimento. I bruciatori a alto rendimento ad aria soffiata e Wok sono disegnati in modo da ottenere il minimo consumo con il massimo rendimento. Secondo la Direttiva di Risparmio energetico dell'Unione Europea. Possiamo adattare i bruciatori a qualsiasi potenza (25/30/40kw...) se il cliente lo desidera.

**COMMITTED TO THE  
SAFETY, SAVINGS AND  
THE ENVIRONMENT**

**IMPEGNATI PER LA  
SICUREZZA, IL RISPARMIO  
E L'AMBIENTE**

**HIRO-EFICIENCIA  
HYDRO-EFFICIENCY  
HYDRO-EFFICACITÉ  
IDRO-EFFICIENZA**

**COCINAS PARA TODA LA VIDA  
COOKERS FOR ALWAYS  
CUCINE PER TUTTA LA VITA  
CUISINES POUR TOUS LA VIE  
我们的厨具可终生使用**



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。

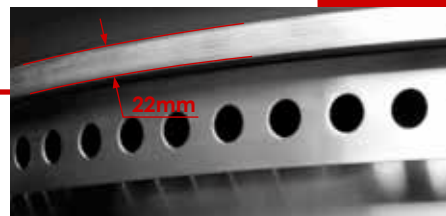
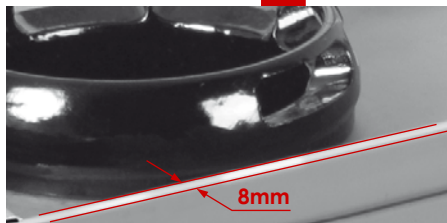
炉头内部由一些锥体保护, 能集热和获得更高效率。放锅的铁环以及炉头保护性锥体用铸铁制成, 此外可以拆卸便于清洗。

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.

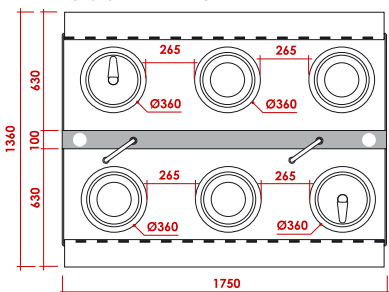
Includono un sistema di pulizia ad acqua a pressione nella parte anteriore che spazza la superficie in direzione posteriore verso un canale nel quale vengono raccolti i residui.

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

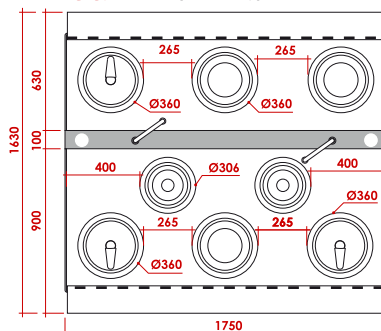
Tutti i modelli di questa serie si possono completare a scelta con vassoi per salse o vassoi di supporto che vengono collocati lateralmente.



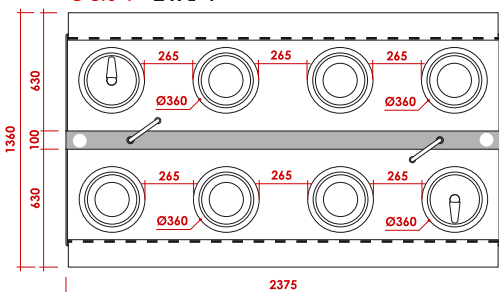
C 6.0-T 2 x L-3



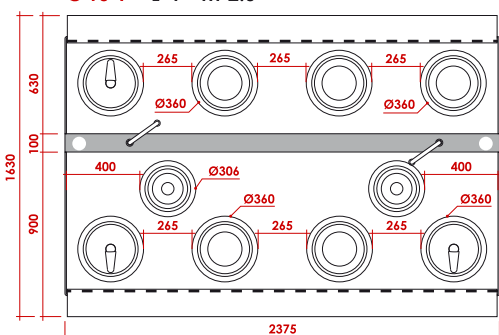
C 8.1-T L-3 + M-1.5



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



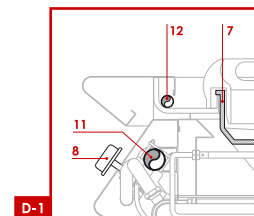
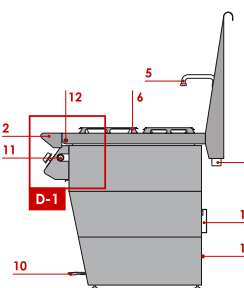
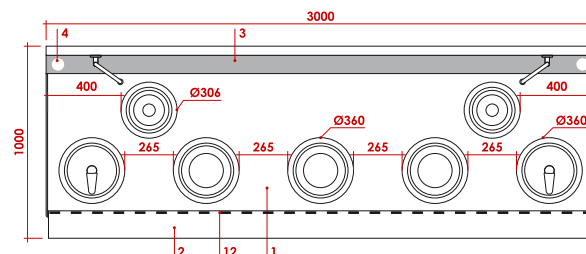
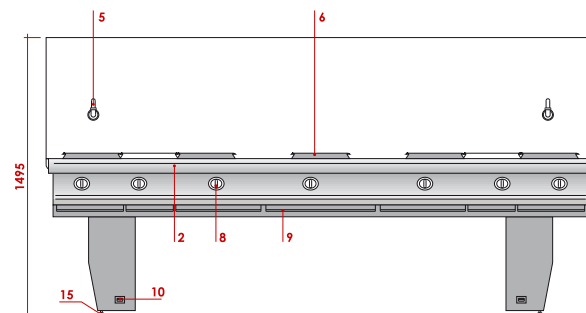
Quemador atmosférico 4 filas. Ø190  
Large atmospheric burner  
Brûleur atmosphérique 4 files. Ø190  
Bruciatore atmosferico 4 file. Ø190



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

1. Placa encimera. 8mm
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 recueille 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 <sup>3</sup> /h	7,38 nm <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	7,14 nm <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	9,10 nm <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	8,98 nm <sup>3</sup> /h	5,67 kg/h
					(AF) 4x 20Kw	(4F) 5x 8kw	(3F) 2x 5kw		9,41 nm <sup>3</sup> /h	10,95 nm <sup>3</sup> /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.

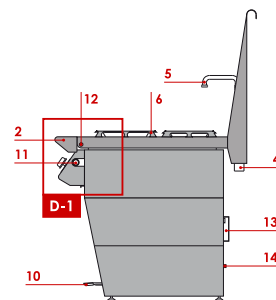
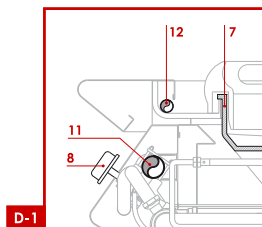
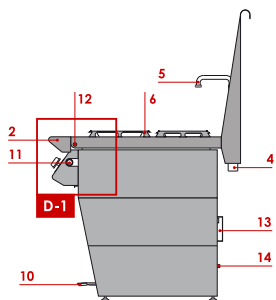
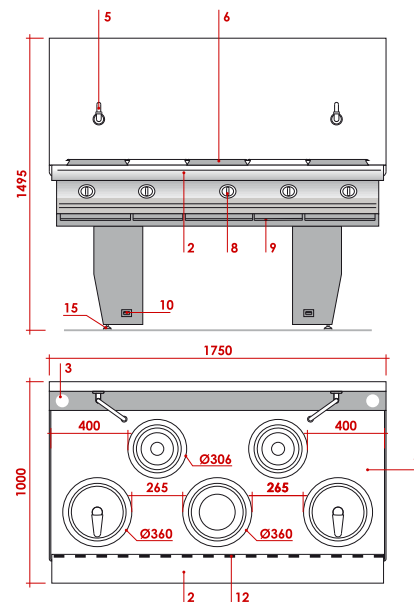
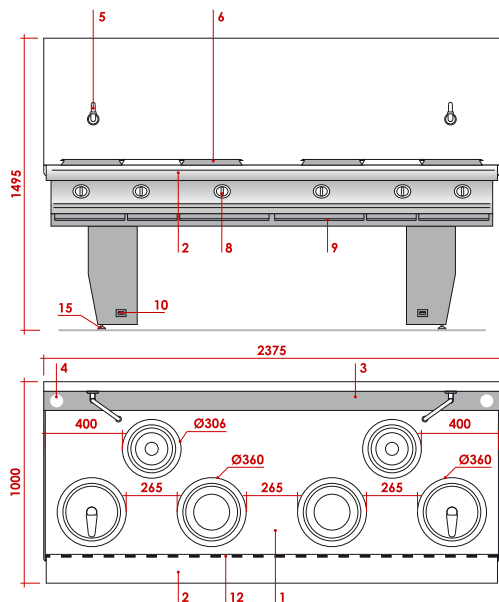
**M2.5-T**型号具有七个炉头: 两个带有20千瓦功率鼓风机在两端, 三个四排8千瓦功率, 后面有两个三排5千瓦功率。

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.





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



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



Quegador 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   |
| 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 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 <sup>3</sup> /h	6,40 nm <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	5,41 nm <sup>3</sup> /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.

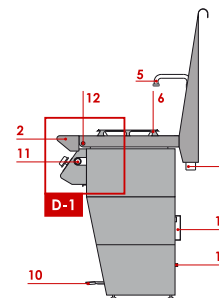
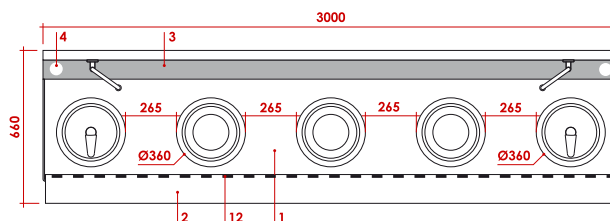
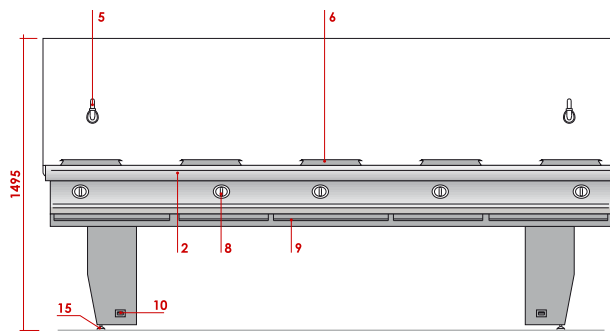
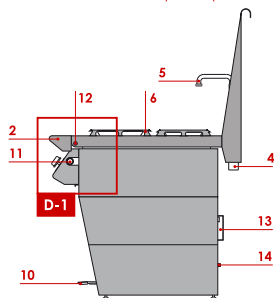
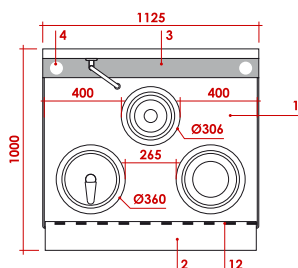
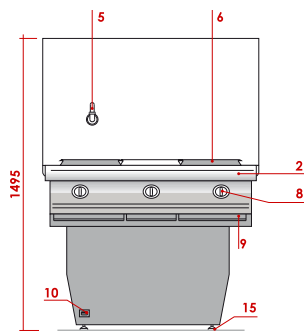
该型号具有五个炉头：两个带有20千瓦鼓风机在两端，一个四排8千瓦功率在中央，后面有两个三排5千瓦功率。

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 <sup>3</sup> /h	3,20 nm <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	6,15 nm <sup>3</sup> /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。

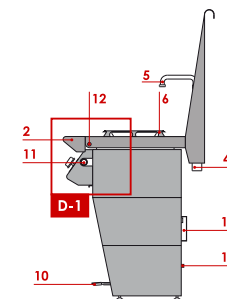
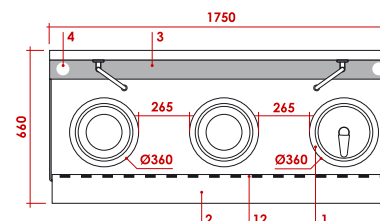
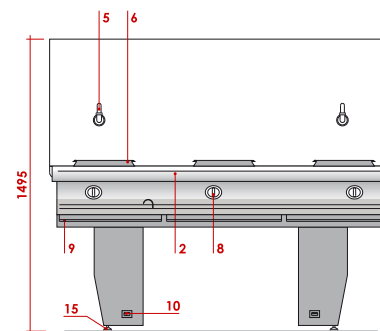
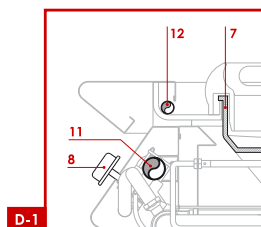
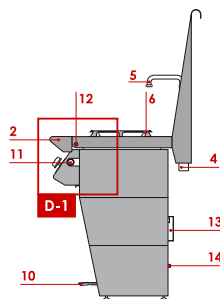
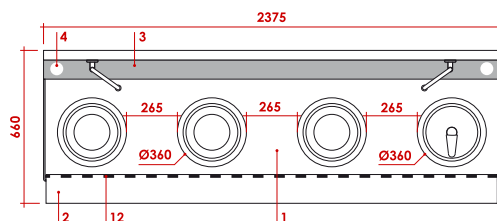
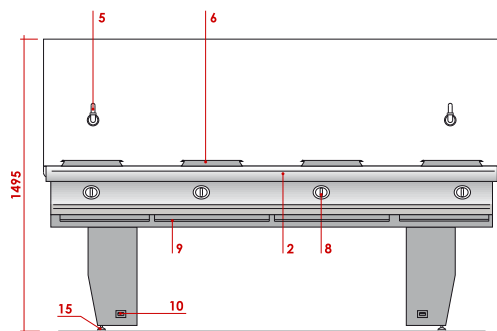
Le modèle **L.5-T** est composé de cinq brûleurs : deux à air forcé d'une puissance de 20kw situés aux extrémités et trois atmosphériques de 8Kw sur la partie centrale.

**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 raccogligrasso
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 *		
L.4-T	2375 mm	1000 mm	860 mm	200 kg	(AF) 1x 20kw	(4F) 3x 8kw		44,00 kw	G-20	G-25	G-31
L.3-T	1750 mm	1000 mm	860 mm	150 kg	(AF) 1x 20kw	(4F) 2x 8kw		36,00 kw	3,91 nm <sup>3</sup> /h	4,55 nm <sup>3</sup> /h	2,87 kg/h
									3,07 nm <sup>3</sup> /h	3,57 nm <sup>3</sup> /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.



Estos modelos están especialmente pensados para wok-buffet. Pueden incorporar plancha, combinarse entre ellos y adaptarles una barra donde los clientes recogen los platos elaborados al momento. Tienen dos tipos de quemadores: Atmosféricos y Wok.

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.

El quemador Wok es un quemador exclusivo de alto rendimiento cuya característica principal es la elevada temperatura conseguida gracias a un sistema de aire forzado en espiral que permite una rápida cocción de los alimentos.

Los quemadores atmosféricos están adaptados para embutir en ellos unas ollas especiales diseñadas por Telfer para mantener siempre a punto el caldo utilizado para cocinar.

该系列型号是适应新的烹饪和就餐方式开发成果。增加了烤肉铁板，空气炉头和Wok炉头。Wok炉头是一种专利炉头，其主要特征是通过强力螺旋风流系统获得极高火温，能使食品快速烹饪。

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。

这些型号专门为Wok-buffet自助餐设计，可以相互结合，并可安装餐台，便于用餐者们取菜。

空气炉头经改造，可放Telfer专门设计的锅，以保持烹调用肉汤的温度。

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。



**TODOS LOS MODELOS PUEDEN SER A GAS O INDUCCIÓN**

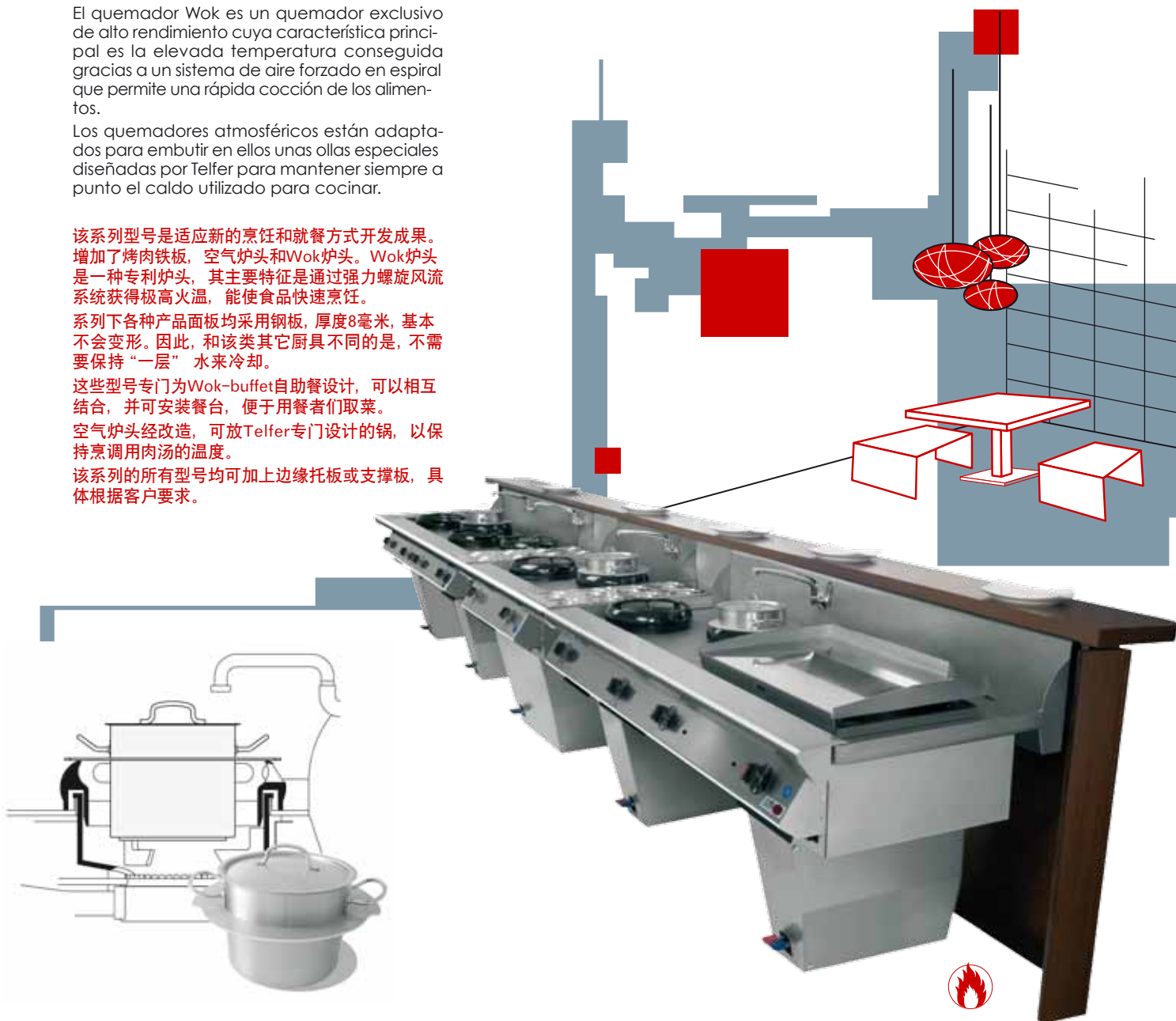
**我们所有炉具产品均带感应电炉。**



**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**



This series of models is the result of the adaptation to the new ways of cooking and eating, and are especially designed for wok buffets. They include a grill, atmospheric burners and Wok burners. They can be combined together and adapted to a bar where the diners take the dishes as soon as they are prepared.

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 wok burner is an exclusive burner whose main feature is the high temperature it reaches as a result of a force air system in spiral, that allows quick cooking.

The atmospheric burners are adapted to fit the special pans designed by Telfer so that the stock is always ready to be used for cooking.



Ces modèles sont spécialement conçus pour les wok-buffet. Il est possible d'y incorporer une plancha, de les combiner entre eux et d'y adapter un bar sur lequel les convives récupèrent les plats élaborés à l'instant.

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 atmosphériques sont adaptés pour caler des casseroles spéciales conçues par Telfer pour toujours maintenir à point le bouillon utilisé pour cuisiner.

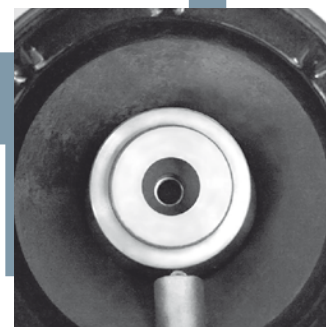
Il est possible d'incorporer à tous les modèles de la série des bacs à jus ou des plateaux-supports sur les côtés.

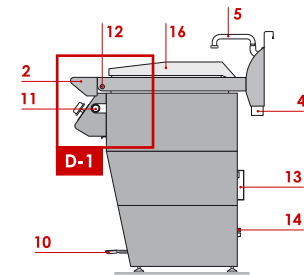
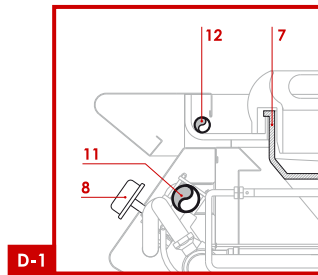
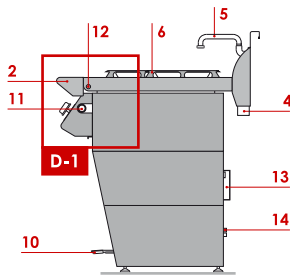
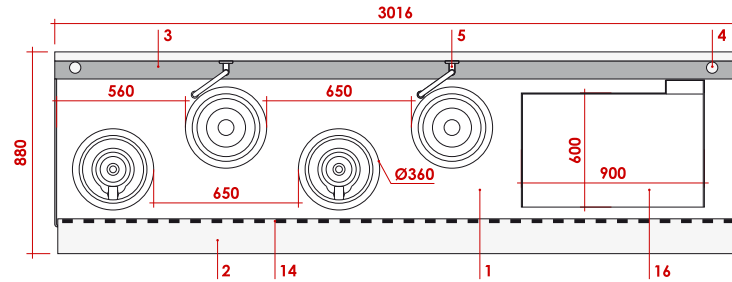
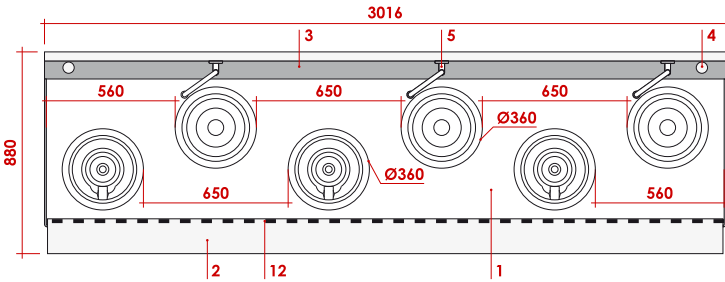
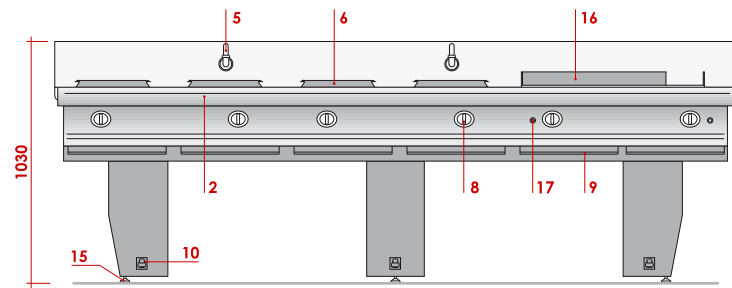
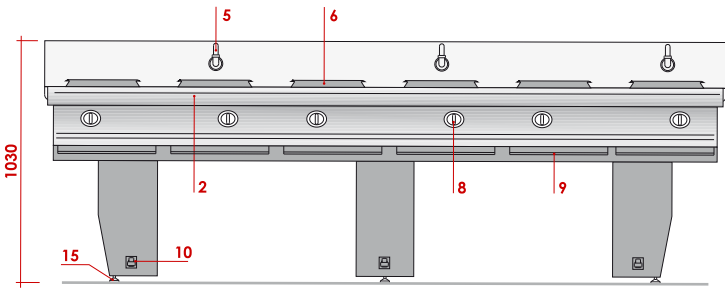
Questi modelli sono appositamente pensati per wok-buffet. Possono includere la piastra, combinarsi tra di loro e gli si può adattare un ripiano sul quale i commensali prendono i piatti elaborati al momento.

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 atmosferici sono adattati per accogliere pentole speciali disegnate da Telfer per mantenere sempre alla giusta temperatura il brodo che si utilizza per cucinare.

A tutti i modelli di questa serie possono essere aggiunti vassoi laterali porta salsiere o vassoi di supporto a seconda delle necessità del cliente.





Quegador "Wok" aire forzado  
Forced air "Wok" burner  
Brûleur air forcé "Wok"  
Bruciatore aria soffiata "Wok"



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

1. Placa encimera. 8mm
2. Frente cubreagua
3. Canal recogida residuos
4. Desagüe 1 1/4"
5. Grifo de agua
6. Virila apoya recipientes
7. Cono protección quemador
8. Mando de gas
9. Bandeja recoge grasas
10. Pedal de agua
11. Conexión gas 1"
12. Sistema limpieza agua presión
13. Caja conexión eléctrica
14. Conexión agua 1/2"
15. Pata regulable
16. Plancha
17. Encendido plancha

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

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
16. Plaque-grill
17. Allumage plaque-grill

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 raccogligrasso
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
16. Piastra
17. Accensione piastra

Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS			Peso Weigh	QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS			POTENCIA POWER PUISSANCE	CONSUMO CONSUMPTION CONSUMMATION		
	Largo Length	Ancho Wide	Alto Height		Aire forzado F. air Wok	Atmosféricos Atmospheric	Plancha Grill		NOMINAL *	G-20	G-25
Wok-6	3016 mm	880 mm	820 mm	250 kg	(AF) 3x 20kw	(3F) 3x 5kw		75,00 kw	5,71 nm <sup>3</sup> /h	6,64 nm <sup>3</sup> /h	4,19 kg/h
Wok-6p	3016 mm	880 mm	820 mm	250 kg	(AF) 2x 20kw	(3F) 2x 5kw	2x 4kw	54,00 kw	4,65 nm <sup>3</sup> /h	5,41 nm <sup>3</sup> /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





Este modelo se compone de seis quemadores: tres quemadores wok con potencia de 20kw situados en la parte delantera y tres atmosféricos de 5kw en la parte posterior.

本型号由六个炉头构成：三个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面，三个三排8千瓦功率在后面。

Ce modèle est composé de six brûleurs : trois brûleurs wok d'une puissance de 20Kw situés sur la partie avant et trois brûleurs atmosphériques de 5Kw sur la partie arrière.

This model consists of six burners: three wok burners with 20kw of power located at the front and three 8kw atmospheric burners of three rows located at the back.

Questo modello si compone di sei fuochi: tre bruciatori wok con potenza di 20kw posti nella parte anteriore e tre atmosferici da 5kw posti nella parte posteriore.



Modelo Compuesto por cuatro quemadores y una plancha. Dos quemadores wok de 20kw de potencia en la parte delantera y dos atmosféricos de 5kw en la parte posterior. La plancha está situada a la derecha de los quemadores y tiene una potencia de 8kw.

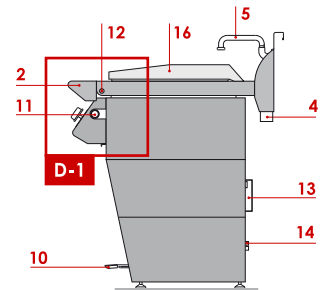
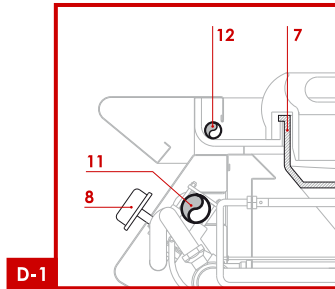
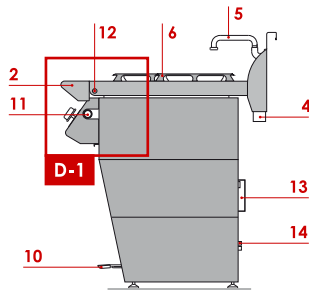
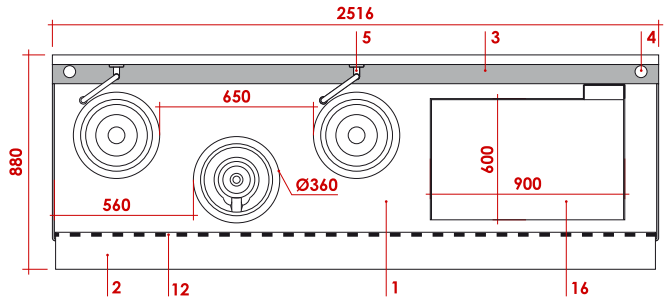
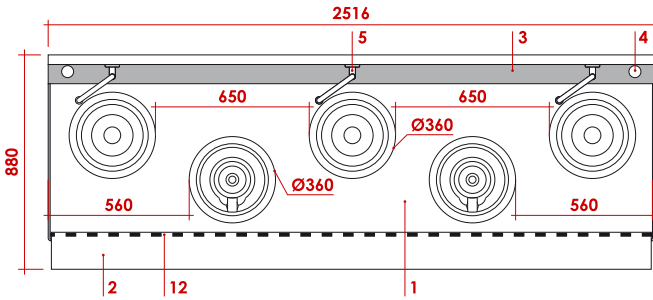
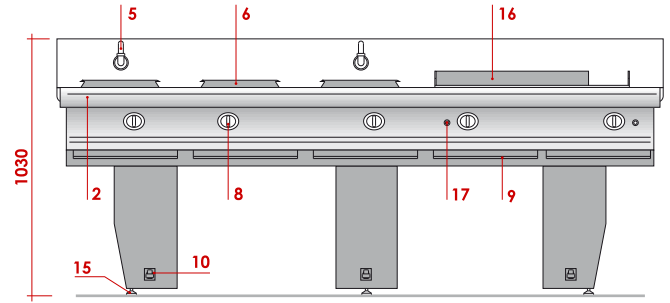
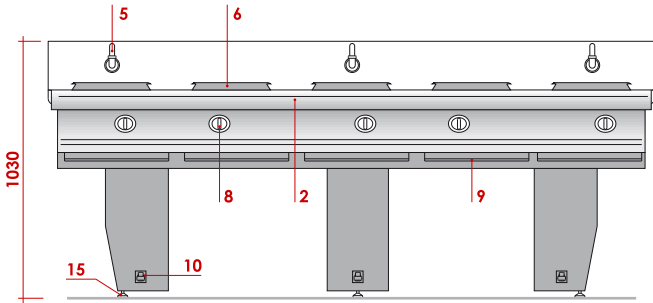
本型号由四个炉头和一块铁板构成：两个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面，两个三排5千瓦功率在后面。铁板位于炉头右面，功率8千瓦。

Composé de quatre brûleurs et d'une plancha. Deux brûleurs wok d'une puissance de 20Kw sur la partie avant et deux brûleurs atmosphériques de 5Kw sur la partie arrière. La plancha est située à droite des brûleurs et a une puissance de 8Kw.

This model is based on Model wok-6 and consists of four burners and a grill. Two 20kw wok burners located at the front and two 5kw atmospheric burners of three rows located at the back. The grill is located to the right of the burners and has 8kw of power.

Composto da quattro fuochi e una piastra. Due bruciatori wok con 20kw di potenza nella parte anteriore e due atmosferici da 5kw nella parte posteriore. La piastra é posta a destra dei fuochi e ha una potenza di 8 kw.





Quegador "Wok" aire forzado  
Forced air "Wok" burner  
Brûleur air forcé "Wok"  
Bruciatore aria soffiata "Wok"



Quegador atmosférico 3 files  
Small atmospheric burner  
Brûleur atmosphérique 3 files  
Bruciatore atmosferico 3 file

- 1. Placa encimera. 8mm
- 2. Frente cubregua
- 3. Canal recogida residuos
- 4. Desagüe 1 1/4"
- 5. Grifo de agua
- 6. Virila apoya recipientes
- 7. Cono protección quemador
- 8. Mando de gas
- 9. Bandeja recogegrasas
- 10. Pedal de agua
- 11. Conexión gas 1"
- 12. Sistema limpieza agua presión
- 13. Caja conexión eléctrica
- 14. Conexión agua 1/2"
- 15. Pata regulable
- 16. Plancha
- 17. Encendido plancha

- 1. Cooking top. 8mm
- 2. Detachable front
- 3. Gutter spills picker
- 4. Drain 1 1/4 in
- 5. Water faucet
- 6. Saucepan support
- 7. Burner protection
- 8. Gas handle
- 9. Grease picker tray
- 10. Drive water foot control
- 11. Gas intake 1 in
- 12. Cleaning system
- 13. Electric box connection
- 14. Water intake 1/2 in
- 15. Adjustable leg
- 16. Plancha
- 17. Grill ignition

- 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. Virale 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
- 16. Plaque-grill
- 17. Allumage plaque-grill

- 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
- 16. Piastra
- 17. Accensione piastra

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 Wok	Atmosféricos Atmospheric	Plancha Grill	NOMINAL **	NOMINAL *		
Wok-5	2516 mm	880 mm	820 mm	200 kg	(AF) 2x 20kw	(3F) 3x 5kw		55,00 kw	G-20	G-25	G-31
Wok-5p	2516 mm	880 mm	820 mm	200 kg	(AF) 1x 20kw	(3F) 2x 5kw	2x 4kw	38,00 kw	4,34 nm <sup>3</sup> /h	5,02 nm <sup>3</sup> /h	3,18 kg/h
									3,28 nm <sup>3</sup> /h	3,81 nm <sup>3</sup> /h	2,41 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





**Modelo compuesto por cinco quemadores:** dos quemadores wok de 20kw situados en la parte delantera y tres atmosféricos de 5kw en la parte posterior.

**本型号由五个炉头构成:** 两个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面, 三个三排5千瓦功率在后面。

**Modèle composé de cinq brûleurs :** deux brûleurs wok de 20kw situés sur la partie avant et trois brûleurs atmosphériques de 5kw sur la partie arrière.

**This model consists of five burners:** two 20kw wok burners located at the front and three 5kw atmospheric burners of three rows located at the back.

**Modelo composto da cinque fuochi:** due bruciatori wok da 20kw posti nella parte anteriore e tre atmosferici da 5kw nella parte posteriore.



**Modelo compuesto por tres quemadores y una plancha.** Un quemador wok de 20kw en la parte delantera y dos atmosféricos de 5kw en la parte posterior. La plancha, con potencia de 8kw, está situada a la derecha de los quemadores.

**本型号由三个炉头和一块铁板构成:** 一个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面, 两个三排5千瓦功率在后面。铁板位于位于炉头右面, 功率8千瓦。

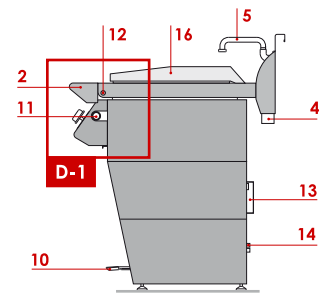
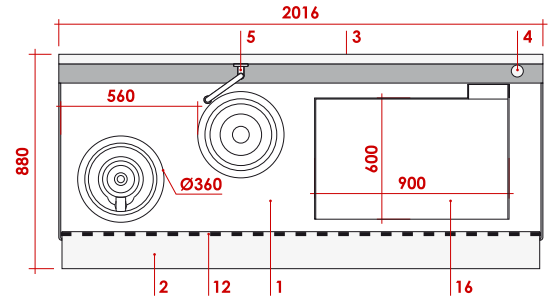
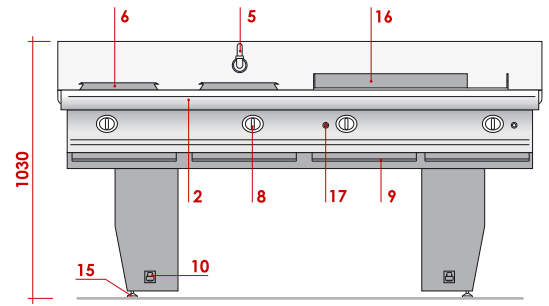
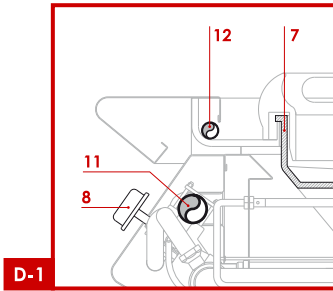
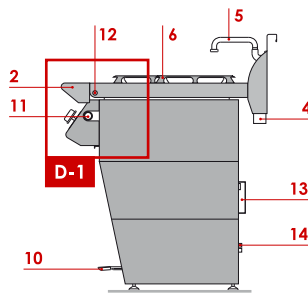
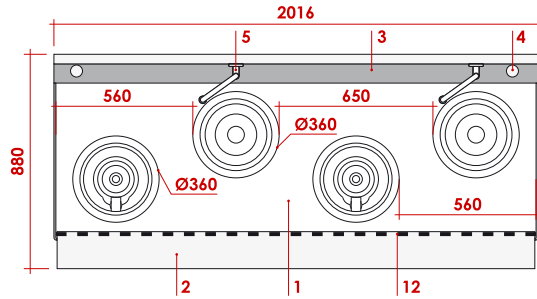
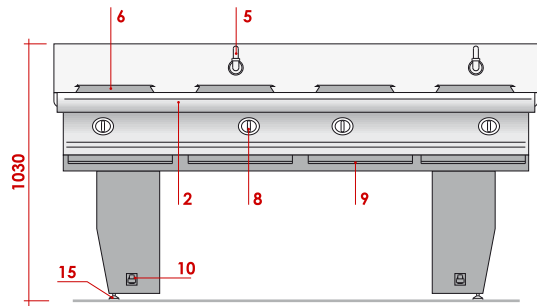
**Modèle composé de trois brûleurs et d'une plancha.** Un brûleur de 20Kw sur la partie avant et deux brûleurs atmosphériques de 5Kw sur la partie arrière. Le grill, d'une puissance de 8Kw est située à droite des brûleurs.

**This model consists of three burners and a grill.** One 20kw wok burner located at the front and two 5kw atmospheric burners of three rows located at the back. La plancha is located to the right of the burners and has 8kw of power.

**Modelo composto da tre fuochi e una piastra.** Un bruciatore wok da 20kw nella parte anteriore e due atmosferici da 5kw nella parte posteriore. La piastra, con potenza di 5kw, è posta a destra dei fuochi.







Quegador "Wok" aire forzado  
Forced air "Wok" burner  
Brûleur air forcé "Wok"  
Bruciatore aria soffiata "Wok"



Quegador atmosférico 3 files  
Small atmospheric burner  
Brûleur atmosphérique 3 files  
Bruciatore atmosferico 3 file

1. Placa encimera. 8mm
2. Frente cubreagua
3. Canal recogida residuos
4. Desagüe 1 1/4"
5. Grifo de agua
6. Virilla apoya recipientes
7. Cono protección quemador
8. Mando de gas
9. Bandeja recoge grasas
10. Pedal de agua
11. Conexión gas 1"
12. Sistema limpieza agua presión
13. Caja conexión eléctrica
14. Conexión agua 1/2"
15. Pata regulable
16. Plancha
17. Encendido plancha

1. Cooking top. 8mm
2. Detachable front
3. Gutter spills picker
4. Drain 1 1/4"
5. Water faucet
6. Saucepan support
7. Burner protection
8. Gas handle
9. Grease picker tray
10. Drive water foot control
11. Gas intake 1"
12. Cleaning system
13. Electric box connection
14. Water intake 1/2"
15. Adjustable leg
16. Plancha
17. Grill ignition

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
16. Plaque-grill
17. Allumage plaque-grill

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
16. Piastra
17. Accensione piastra

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 Wok	Atmosféricos Atmospheric	Plancha Grill		NOMINAL *	G-25		G-31
Wok-4	2016 mm	880 mm	820 mm	150 kg	(AF) 2x 20kw	(3F) 2x 5kw		50,00 kw	3,81 nm <sup>3</sup> /h	4,43 nm <sup>3</sup> /h		2,80 kg/h
Wok-4p	2016 mm	880 mm	820 mm	150 kg	(AF) 1x 20kw	(3F) 1x 5kw	2x 4kw	33,00 kw	2,75 nm <sup>3</sup> /h	3,20 nm <sup>3</sup> /h		2,02 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: dos quemadores wok con potencia de 20kw en la parte delantera y dos atmosféricos de 5kw situados en la parte posterior.

本型号由四个炉头构成：两个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面，两个三排5千瓦功率在后面。

Composé de quatre brûleurs : deux brûleurs wok d'une puissance de 20kw sur la partie avant et deux brûleurs atmosphériques de 5kw situés sur la partie arrière.

This model consists of four burners: two 20kw wok burners located at the front and two 5kw atmospheric burners of three rows located at the back.

Composto da quattro fuochi: due bruciatori wok con potenza di 20kw nella parte anteriore e due atmosferici da 5kw posti nella parte posteriore.



Compuesto por un quemador wok de 20kw en la parte delantera y otro atmosférico de 5kw en la parte posterior además de una plancha de 8kw situada a la derecha.

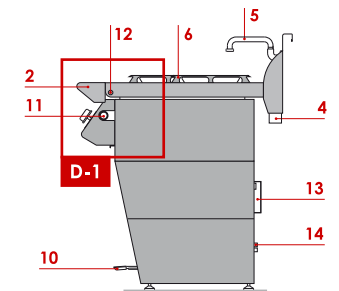
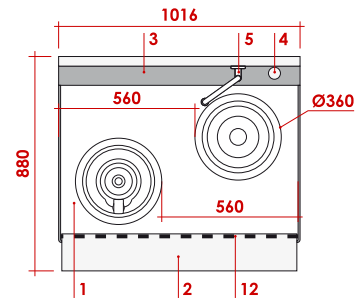
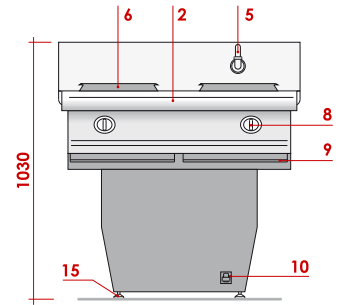
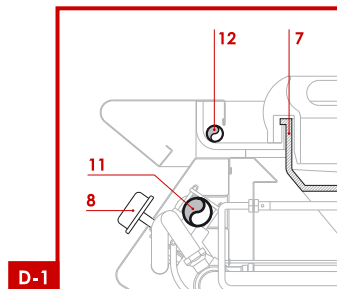
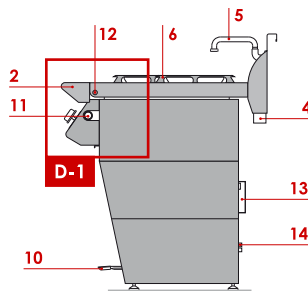
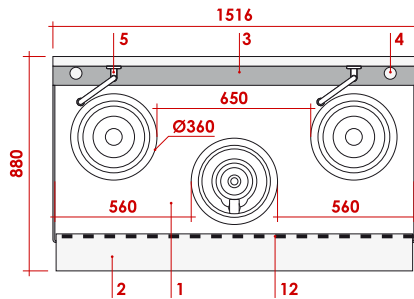
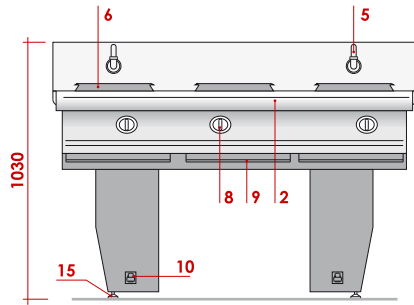
本型号由一个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面，另一个三排5千瓦功率在后面，另有一个8千瓦铁板在右面。

Composé d'un brûleur wok de 20Kw sur la partie avant et d'un autre, atmosphérique, de 5Kw sur la partie arrière en plus d'une plancha de 8Kw, située à droite.

This model is based on Model wok-4. It consists of one 20kw wok burner located at the front and another 5kw atmospheric burner with three rows at the back, plus a grill with 8kw of power on the right hand side.

Composto da un bruciatore wok da 20kw nella parte anteriore e da un altro atmosferico da 5kw nella parte posteriore oltre a una piastra da 8kw posta a destra.





Quemador "Wok" aire forzado  
Forced air "Wok" burner  
Brûleur air forcé "Wok"  
Bruciatore aria soffziata "Wok"



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

1. Placa encimera. 8mm
2. Frente cubreagua
3. Canal recogida residuos
4. Desagüe 1 1/4"
5. Grifo de agua
6. Virila apoya recipientes
7. Cono protección quemador
8. Mando de gas
9. Bandeja recoge grasas
10. Pedal de agua
11. Conexión gas 1"
12. Sistema limpieza agua 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 in
5. Water faucet
6. Saucepan support
7. Burner protection
8. Gas handle
9. Grease picker tray
10. Drive water foot control
11. Gas intake 1 in
12. Cleaning system
13. Electric box connection
14. Water intake 1/2 in
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 raccogligrasso
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 Wok	Atmosféricos Atmospheric	Plancha Grill	NOMINAL **	NOMINAL *		
Wok-3	1516 mm	880 mm	820 mm	100 kg	(AF) 1x 20kw	(3F) 2x 5kw		30,00 kw	G-20	G-25	G-31
Wok-2	1016 mm	880 mm	820 mm	100 kg	(AF) 1x 20kw	(3F) 1x 5kw		25,00 kw	1,90 nm <sup>3</sup> /h	2,83 nm <sup>3</sup> /h	1,79 kg/h
									2,21 nm <sup>3</sup> /h	1,40 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





Este modelo está compuesto por tres quemadores: un quemador wok de 20kw en la parte delantera y dos atmosféricos de 5kw en la parte posterior.

本型号由六个炉头构成：三个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面，三个三排8千瓦功率在后面。

Ce modèle est composé de trois brûleurs : un brûleur wok de 20Kw sur la partie avant et deux brûleurs atmosphériques de 5Kw sur la partie arrière.

This model consists of three burners: one 20kw wok burner located at the front and two 5kw atmospheric burners of three rows located at the back.

Questo modello è composto da tre fuochi: un bruciatore wok da 20 kw nella parte anteriore e due atmosferici da 5 kw nella parte posteriore.

Dos quemadores componen este modelo: un quemador wok con potencia de 20kw delante y otro atmosférico de 5kw detrás.

本型号由两个炉头构成：一个WOK炉头带有20千瓦鼓风机在前面，另一个三排5千瓦功率在后面。

Deux brûleurs composent ce modèle : un brûleur wok d'une puissance de 20Kw devant et un autre, atmosphérique, de 5Kw derrière.

This model consists of two burners: one 20kw wok burner located at the front and one 5kw atmospheric burner of three rows located at the back.

Due fuochi compongono questo modello: un bruciatore wok con potenza di 20kw davanti e un altro atmosferico da 5kw dietro.





# INDUCCIÓN INDUZIONE INDUCTION

## 新系列工业电力感应炒锅

Las cocinas de inducción son la alternativa perfecta a la utilización del gas.

Son ideales para instalar en los lugares donde el gas no está permitido, como centros comerciales y grandes superficies, o simplemente si se prefieren cocinas eléctricas.

Están preparadas para soportar duras jornadas de trabajo y equipadas con una tecnología que permite disfrutar de una cocción rápida, segura y económica.

Cada placa vitrocerámica tiene 8Kw de potencia y permiten el funcionamiento simultáneo, además de poder combinarse con placas eléctricas convencionales en superficie o embutidas.

Disponemos de diferentes modelos de serie y podemos realizar diseños personalizados adaptados a las necesidades de cada cliente.

**感应电炉完全可以替代煤气炉。**

**最适合安装于不能使用煤气的场所，诸如商场和大卖场。能承受繁重的工作强度，配备特殊技术装置，便于快速烹饪，安全经济。**

**每个玻璃陶瓷炉功率8千瓦，可同时运行，还可采用常规电炉面板或镶板。**

**我们能供应多种系列型号，并可根据客户要求单独设计，适应每个客户的需求。**

**每个玻璃陶瓷炉功率8千瓦，可同时运行，还可采用常规电炉面板或镶板。**

**我们能供应多种系列型号，并可根据客户要求单独设计，适应每个客户的需求。**



Les cuisines à induction sont l'alternative parfaite à l'utilisation du gaz.

Elles sont idéales pour installer à des endroits où le gaz n'est pas permis, comme les centres commerciaux et les grandes surfaces, ou simplement si on préfère les fourneaux électriques.

Elles sont préparées pour supporter de dures journées de travail et elles sont équipées d'une technologie qui permet de profiter d'une cuisson rapide, sûre et économique.

Chaque plaque vitroceramique a 8kw de puissance et permet le fonctionnement simultané, en plus de pouvoir se combiner avec des plaques électriques conventionnelles en surface ou incrustées.

Nous disposons de différents modèles de séries et nous pouvons réaliser des designs personnalisés adaptés aux besoins de chaque client.

Le cucine ad Induzione sono la perfetta alternativa per l'utilizzo del gas. Sono ideali per l'installazione in luoghi dove il gas non è consentito, come centri commerciali, o semplicemente per la preferenza di cucine elettriche.

Le cucine sono disegnate per sopportare dure giornate di attività e dotate di tecnologia che permette una cottura veloce in modo sicuro ed economico.

Ogni piastra Wok ad induzione ha 8Kw di potenza, permette il funzionamento simultaneo e possono essere anche combinate con piastre elettriche convenzionali.

Abbiamo diversi modelli di serie e possiamo realizzare modelli personalizzati tenendo conto delle necessità particolari di ogni cliente.

Induction cookers are the perfect alternative to the use of gas.

They are ideal to install in places where gas is not allowed such as shopping centers and large areas.

They are prepared to stand hard working days and equipped with a technology that allows you to enjoy a faster, safer and more economical way of cooking.

Each ceramic hob plate has 8Kw of power and permits simultaneous functioning, as well as the possibility of combining them with conventional electric plates on the surface or embedded.

We have different series models available and we can carry out personalized design adapted to the needs of each client.



Las cocinas de la serie ::A:: están compuestas de una encimera estanca al agua de acero naval tipo A de 8 mm de espesor, unas alzadillas circulares de dimensiones apropiadas para utensilios de cocina china y un canalón para la evacuación de residuos facilitando la limpieza integrado todo ello en una estructura de acero.

**::A::系列厨具具有航海钢A类8毫米厚水密封面层，几个圆形架子用于放置中餐烹调用具，一条排水沟槽，便于对钢结构全面清洁。**

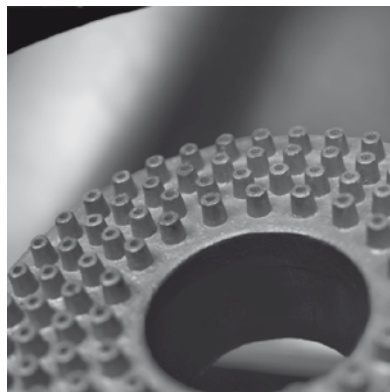
**具有一个Telfer独家设计的安全系统，用于我们的各个型号产品，符合欧洲经济空间（CEE）标准，确保运行时具有最大程度的可靠性和安全性。**

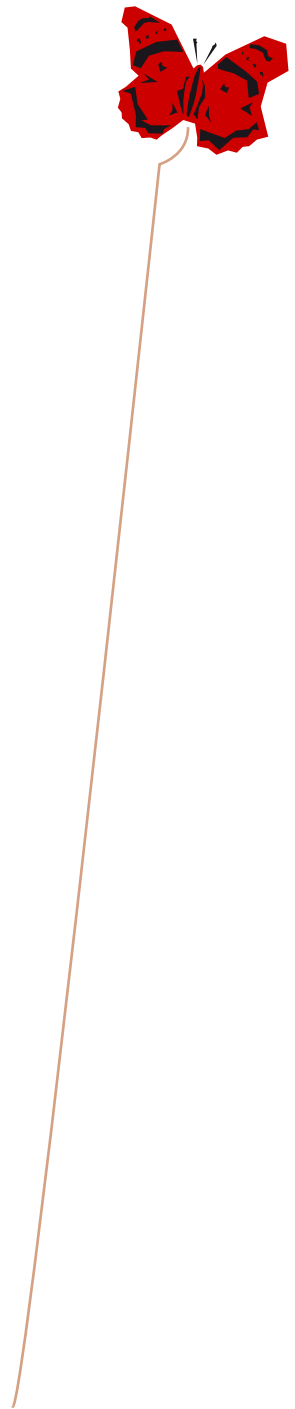


Our cookers in the A series are made up of an 8mm thick, type A naval steel watertight top, some welded raised circular rings with appropriate dimensions for utensils used in Chinese cooking and a gutter for the evacuation of waste which facilitates complete cleaning. All parts are integrated in a stainless steel structure.

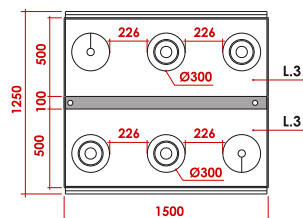
**Les cuisines de la série ::A:: sont composées d'un plan de travail étanche à l'eau, en acier naval type A de 8mm d'épaisseur, de rehausseurs circulaires aux dimensions appropriées pour les ustensiles de la cuisine chinoise et d'une gouttière pour l'évacuation des résidus ce qui facilite le nettoyage. Tout cela est intégré dans une structure en acier.**

Le cucine della serie A sono composte da un piano con invaso antitraboccamento di acciaio navale tipo A di 8mm di spessore, da griglie circolari adeguate agli utensili della cucina cinese e da un canale di residui per facilitare la pulizia, tutto ciò in una struttura d'acciaio.

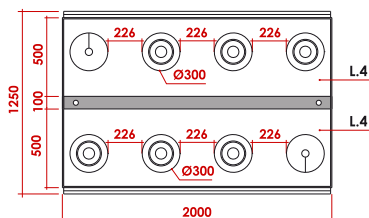




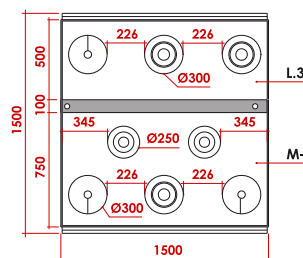




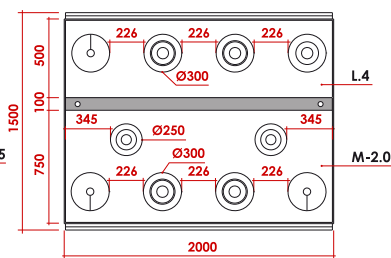
Modelo C-6.0



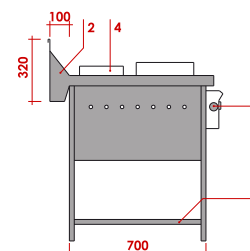
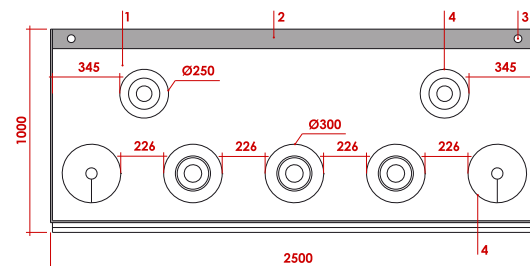
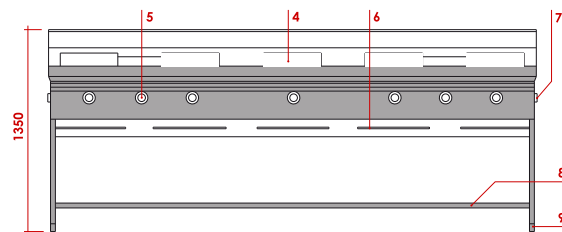
Modelo C-8.0



Modelo C-8.1



Modelo C-10



1. Placa encimera. 8mm
2. Canal recogida residuos
3. Desagüe 1 1/4"
4. Virilla apoya recipientes (Fija)
5. Mando de gas
6. Bandeja recoge grasas
7. Conexión gas 1"
8. Estante inferior (Opcional)
9. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Gutter spills picker
3. Drain 1 1/4 in
4. Saucepan support (fixed)
5. Gas handle
6. Grease picker tray
7. Gas intake 1 in
8. Bottom shelf (optional)
9. Adjustable leg

1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Rigole de recueil des déchets
3. Écoulement 1 1/4"
4. Virole soutien récipients (fixe)
5. Commande de gaz
6. Récupérateur de graisses
7. Raccord gaz 1"
8. Plateau inférieur (en option)
9. Pied réglable

1. Piano cottura. 8mm
2. Canale dei residui
3. Scolò 1 1/4"
4. Rialzi circolari (fisso)
5. Comando del gas
6. Vassolo raccogligrassa
7. Presa del gas 1"
8. Mensola inferiore (opzionale)
9. Piedino regolabile



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



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

Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS			Peso Weigh	QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS			POTENCIA POWER PUISSANCE	CONSUMO CONSUMPTION CONSUMMATION		
	Largo Length	Ancho Wide	Alto Height		Aire forzado F. air	Atmosféricos Ø190. 4 filas	Atmospheric Ø165. 3 filas		NOMINAL *	G-20	G-25
<b>M-2.5</b>	2.500 mm	2.500 mm	850 mm	250 Kg	(AF) 2x 13Kw	(4F) 3x 8kw	(3F) 2x 5kw	60Kw	5,60 nm <sup>3</sup> /h	6,52 nm <sup>3</sup> /h	4,11 kg/h
<b>C-6.0</b>	1.500 mm	1.250 mm	850 mm	300 Kg	(AF) 2x 13Kw	(4F) 4x 8kw		58Kw	5,28 nm <sup>3</sup> /h	6,14 nm <sup>3</sup> /h	8,22 kg/h
<b>C-8.0</b>	2.000 mm	1.250 mm	850 mm	400 Kg	(AF) 2x 13Kw	(4F) 6x 8kw		74Kw	6,76 nm <sup>3</sup> /h	7,88 nm <sup>3</sup> /h	4,96 kg/h
<b>C-8.1</b>	1500mm	1500 mm	850 mm	350 Kg	(AF) 3x 13Kw	(4F) 3x 8kw	(3F) 2x 5kw	73Kw	6,76 nm <sup>3</sup> /h	7,87 nm <sup>3</sup> /h	4,97 kg/h
<b>C-10</b>	2000mm	1500 mm	850 mm	400 Kg	(AF) 3x 13Kw	(4F) 5x 8kw	(3F) 2x 5kw	89Kw	8,24 nm <sup>3</sup> /h	9,6 nm <sup>3</sup> /h	6,05 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.

Central models are the combination of two lineal or wall models and they are designed to be situated in the central area of the kitchen. In these models, the waste gutter and the water taps are positioned in the center.

I modelli centrali sono l'unione di due modelli di cucine di questa serie. Tutti i nostri modelli si possono combinare per creare modelli centrali, partendo da modelli lineari o murali, secondo le necessità dei nostri clienti.



El modelo **M2.5** está compuesto de siete quemadores: dos de aire forzado de 13kw situados en los extremos, tres atmosféricos de 8kw en la parte central y en la parte posterior dos de 5kw de potencia.

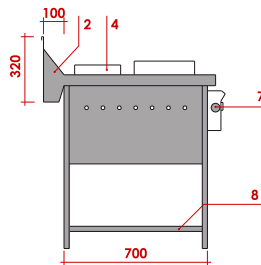
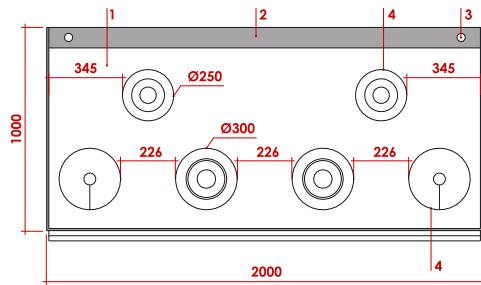
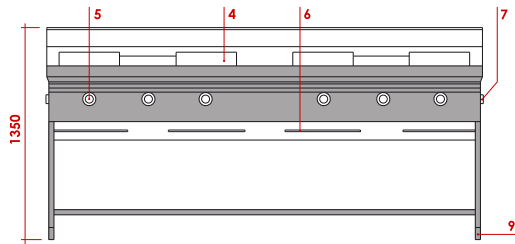
**M2.5** 型号具有七个炉头：两个带有13千瓦功率鼓风机在两端，三个四排8千瓦功率，后面有两个三排5千瓦功率。

Le modèle **M2.5** est composé de sept brûleurs: deux brûleurs à air forcé de 13kw 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 is made up of seven burners: two of forced air with 13kw 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 dispone di sette fuochi: due ad aria soffiata da 13 kw alle estremità, tre atmosferici di quattro corone da 8 kw al centro e nella parte posteriore due da 5 kw.

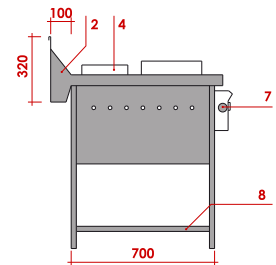
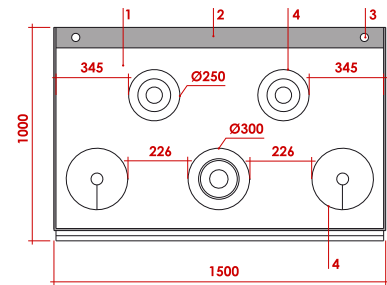
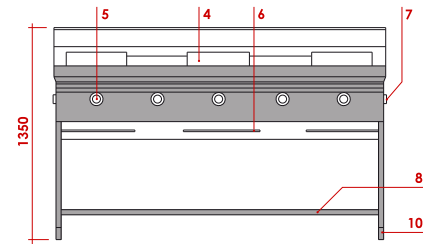




1. Placa encimera. 8mm
2. Canal recogida residuos
3. Desagüe 1 1/4"
4. Virila apoya recipientes (Fija)
5. Mando de gas
6. Bandeja recoge grasas
7. Conexión gas 1"
8. Estante inferior (Opcional)
9. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Gutter spills picker
3. Drain 1 1/4"
4. Saucepan support (fixed)
5. Gas handle
6. Grease picker tray
7. Gas intake 1 in
8. Bottom shelf (optional)
9. Adjustable leg

1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Rigole de recueil des déchets
3. Écoulement 1 1/4"
4. Virole soutien récipients (fixe)
5. Commande de gaz
6. Récupérateur de graisses
7. Raccord gaz 1"
8. Plateau inférieur (en option)
9. Pied réglable



1. Piano cottura. 8mm
2. Canale dei residui
3. Scolo 1 1/4"
4. Rialzi circolari (fisso)
5. Comando del gas
6. Vassoio raccogligrassa
7. Presa del gas 1"
8. Mensola inferiore (opzionale)
9. Piedino regolabile



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



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

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 *		
M-2.0	2.000 mm	1.000 mm	850 mm	200 Kg	(AF) 2x 13Kw	(4F) 2x 8kw	(3F) 2x 5kw	52Kw	G-20	G-25	G-31
M-1.5	1.500 mm	1.000 mm	850 mm	150 Kg	(AF) 2x 13Kw	(4F) 1x 8kw	(3F) 2x 5kw	44Kw	4,86 nm <sup>3</sup> /h	5,66 nm <sup>3</sup> /h	3,57 kg/h
									4,12 nm <sup>3</sup> /h	4,80 nm <sup>3</sup> /h	3,03 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 M-2.0 se compone de seis quemadores: dos de aire forzado con potencia de 13kw 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 de 5kw.

**M-2.0型号具有六个炉头: 两个带有13千瓦鼓风机在两端, 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 13 kw situés aux extrémités, deux atmosphériques d'une puissance de 8 kw sur la partie centrale et, sur la partie arrière, deux de 5 kw.

**Model M2.0 is made up of six burners: two of forced air with 13 kw 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 13 kw posti alle estremità, due atmosferici da 8 kw di potenza al centro e nella parte posteriore due da 5 kw.



Este modelo se compone de cinco quemadores: dos de aire forzado con potencia de 13kw situados en los extremos, uno atmosférico de cuatro filas con 8kw de potencia en la parte central y en la parte posterior dos de tres filas de 5kw.

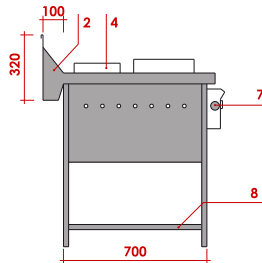
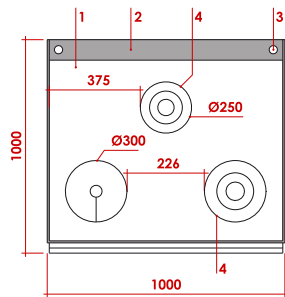
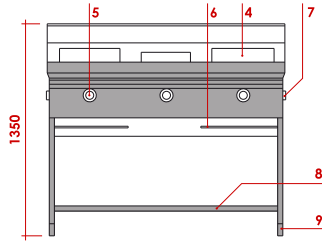
**该型号具有五个炉头: 两个带有13千瓦鼓风机在两端, 一个四排8千瓦功率在中央, 后面有两个三排5千瓦功率。**

Modèle composé de cinq brûleurs: deux à air forcé de 13 kw situés aux extrémités, un atmosphérique de 8 kw sur la partie centrale et, sur la partie arrière, deux de 5 kw.

**Model M1.5 has five burners: two of forced air with 13 kw of power located at both ends, one atmospheric with four rows with 8 kw of power in the central area and two of three rows with 5 kw of power at the back.**

Modello composto da cinque fuochi: due ad aria soffiata da 13kw posti alle estremità, uno atmosferico da 8 kw di potenza al centro e nella parte posteriore due da 5 kw.

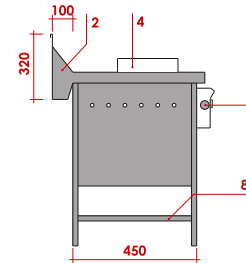
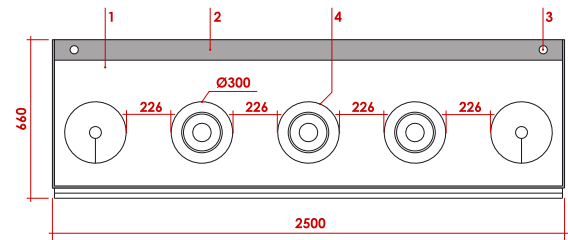
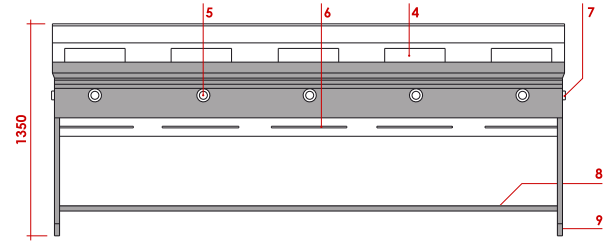




1. Placa encimera. 8mm
2. Canal recogida residuos
3. Desagüe 1 1/4"
4. Virilla apoya recipientes (Fija)
5. Mando de gas
6. Bandeja recogegrasas
7. Conexión gas 1"
8. Estante inferior (Opcional)
9. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Gutter spills picker
3. Drain 1 1/4"
4. Saucepan support (fixed)
5. Gas handle
6. Grease picker tray
7. Gas intake 1 in
8. Bottom shelf (optional)
9. Adjustable leg

1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Rigole de recueil des déchets
3. Écoulement 1 1/4"
4. Virole soutien récipients (fixe)
5. Commande de gaz
6. Récupérateur de graisses
7. Raccord gaz 1"
8. Plateau inférieur (en option)
9. Pied réglable



1. Piano cottura. 8mm
2. Canale dei residui
3. Scolò 1 1/4"
4. Rialzi circolari (fisso)
5. Comando del gas
6. Vassoio raccogligrassa
7. Presa del gas 1"
8. Mensola inferiore (opzionale)
9. Piedino regolabile



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



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

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 **	NOMINAL *			
M-1.0	1.000 mm	1.000 mm	850 mm	100 Kg	(AF) 1x 13Kw	(4F) 1x 8kw	(3F) 1x 5kw	26 Kw	G-20	2,43 nm <sup>3</sup> /h	2,83 nm <sup>3</sup> /h	G-31
M-L5	2.500 mm	660 mm	850 mm	250 Kg	(AF) 2x 13Kw	(4F) 3x 8kw		50 Kw	G-25	4,55 nm <sup>3</sup> /h	5,29 nm <sup>3</sup> /h	G-31
										1,79 kg/h		3,34 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 M-1.0 se compone de tres quemadores: uno de aire forzado con potencia de 13kw situado en el extremo izquierdo, uno atmosférico de cuatro filas de 8kw en el extremo derecho y uno de tres filas de 5Kw en la parte posterior.

M-1.0型号具有三个炉头: 一个带有13千瓦鼓风机在左端, 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 13 kw situé à l'extrémité gauche, un atmosphérique de 8kw à l'extrémité droite et un d'une puissance de 5 kw sur la partie arrière.

Model M1.0 has three burners, one of forced air, with a power of 13 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 13 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 se compone de cinco quemadores: dos de aire forzado con potencia de 13kw en los extremos y tres atmosféricos de cuatro filas con potencia de 8kw en la parte central.

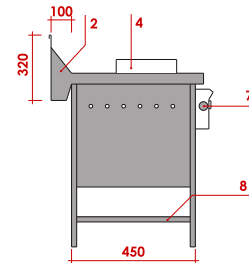
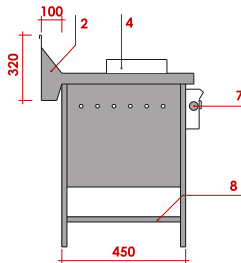
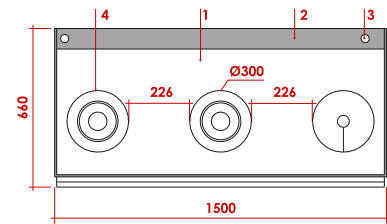
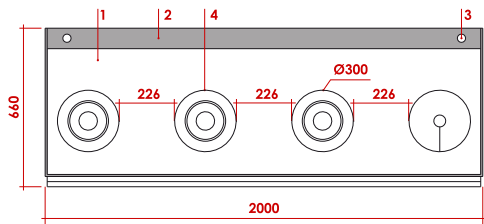
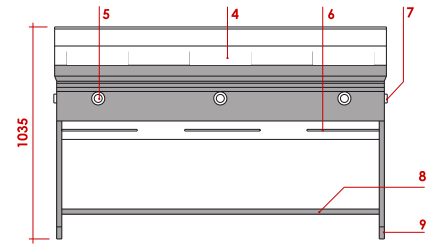
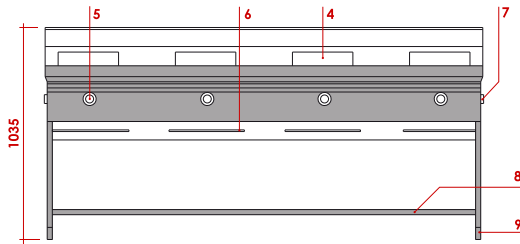
L.5型号具有五个炉头: 两个带有13千瓦鼓风机在两端, 三个四排8千瓦功率在中央

Le modèle L.5 est composé de cinq brûleurs: deux à air forcé d'une puissance de 13 kw situés aux extrémités et trois atmosphériques de 8 kw sur la partie centrale.

Model L.5 has five burners, two of forced air, each with a power of 13 kw located at both ends, and three atmospherics of four rows with 8 kw of power in the central area.

Il modello L.5 si compone di cinque fuochi: due ad aria soffiata con potenza di 13 kw alle estremità e tre atmosferici da 8 kw nella parte centrale.





1. Placa encimera. 8mm
2. Canal recogida residuos
3. Desagüe 1 1/4"
4. Virilla apoya recipientes (Fija)
5. Mando de gas
6. Bandeja recogegrasas
7. Conexión gas 1"
8. Estante inferior (Opcional)
9. Pata regulable

1. Cooking top. 8mm
2. Gutter spills picker
3. Drain 1 1/4 in
4. Saucepan support (fixed)
5. Gas handle
6. Grease picker tray
7. Gas intake 1 in
8. Bottom shelf (optional)
9. Adjustable leg

1. Plaque plan de travail. 8mm
2. Rigole de recueil des déchets
3. Écoulement 1 1/4"
4. Virole soutien récipients (fixe)
5. Commande de gaz
6. Récupérateur de graisses
7. Raccord gaz 1"
8. Plateau inférieur (en option)
9. Pied réglable

1. Piano cottura. 8mm
2. Canale dei residui
3. Scolo 1 1/4"
4. Rialzi circolari (fisso)
5. Comando del gas
6. Vassoio raccogligrassa
7. Presa del gas 1"
8. Mensola inferiore (opzionale)
9. Piedino regolabile



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



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

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 **	NOMINAL *		
L.4	2.000 mm	660 mm	850 mm	200 Kg	(AF) 1x 13Kw	(4F) 3x 8kw		37 Kw	G-20	G-25	G-31
L.3	1.500 mm	660 mm	850 mm	150 Kg	(AF) 1x 13Kw	(4F) 2x 8kw		29 Kw	3,38 nm <sup>3</sup> /h 2,64 nm <sup>3</sup> /h	3,94 nm <sup>3</sup> /h 3,07 nm <sup>3</sup> /h	2,48 kg/h 1,94 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





Este modelo se compone de cuatro quemadores: uno de aire forzado de 13kw de potencia situado en el extremo derecho y tres atmosféricos de cuatro filas con 8kw de potencia.

该型号具有四个炉头：一个带有13千瓦鼓风机在右端，三个四排8千瓦功率

Composé de quatre brûleurs: un à air forcé de 13kw situé à l'extrémité droite et trois atmosphériques d'une puissance de 8kw.

Model L.4 has four burners, one of forced air, with a power of 13kw, 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 13 kw posto all'estremità destra e tre atmosferici da 8 kw di potenza.



El modelo L.3 se compone de tres quemadores: uno de aire forzado con potencia de 13kw situado a la derecha y dos atmosférico de cuatro filas de 8kw.

L.3型号具有三个炉头：一个带有13千瓦鼓风机在右端，两个四排8千瓦功率在左端。

Modèle composé de trois brûleurs: un à air forcé de 13 kw situé à droite et deux atmosphérique de 8kw.

Model L.3 has three burners, one of forced air with a power of 13kw located on the right and two atmospheric of four rows with 8 kw of power.

Modello composto da tre fuochi: uno ad aria soffiata da 13 kw posto a destra e due atmosferici da 8 kw.





# 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.

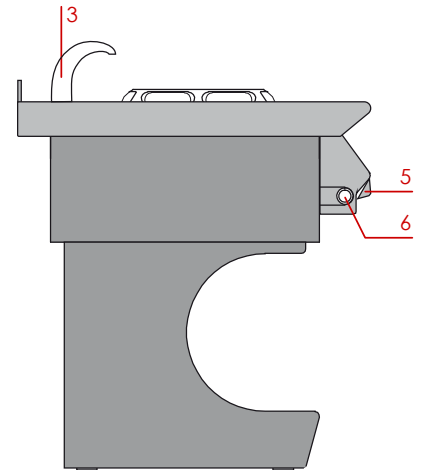
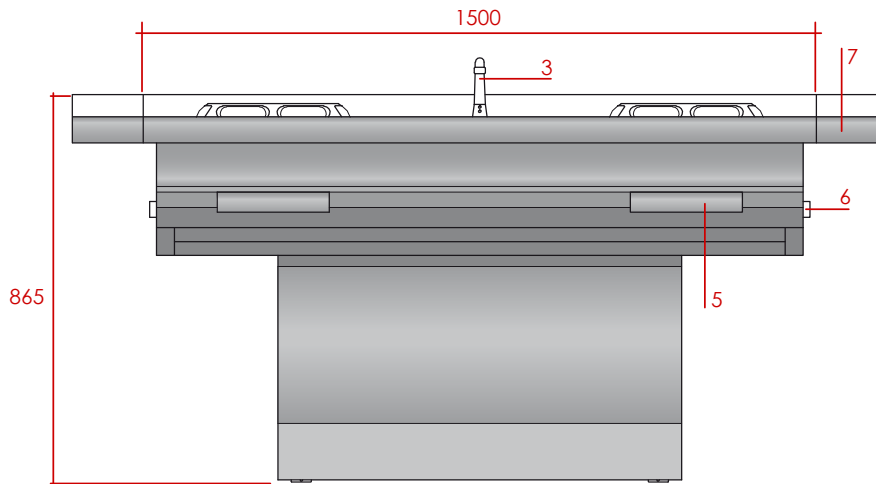
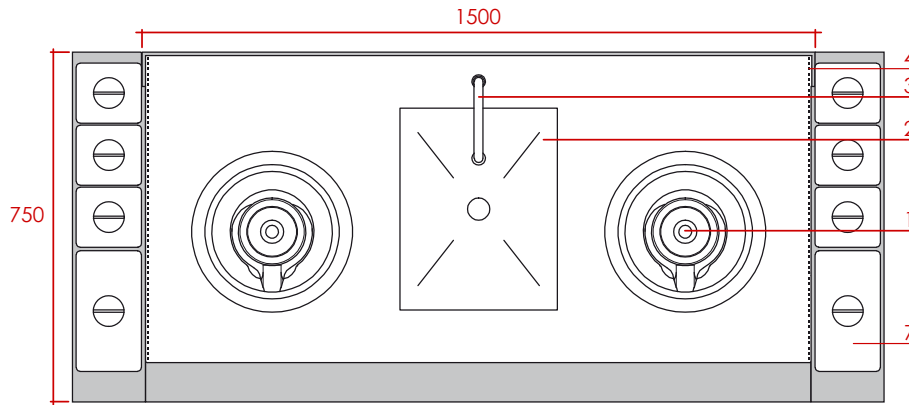
Les brûleurs se contrôlent avec le genou. Cela permet que les mains ne soient utilisées que dans la préparation de la nourriture.

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. Bruciatore Wok. 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 <sup>3</sup> /h	2,43 nm <sup>3</sup> /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.

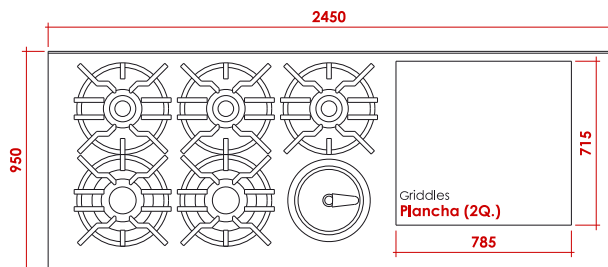
厨具模型由两个强大的Wok的燃气灶组成，中间区域为配备电子龙头的洗刷池，旁边则为调味罐区和水压清洗系统。

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.

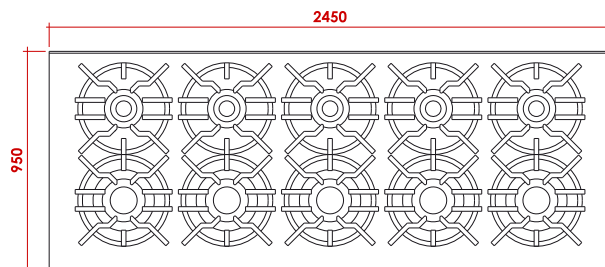
Elles sont des cuisines en modules, composée par deux brûleurs Wok d'une grande puissance, une zone centrale de lavage avec un robinet électronique, saucières latérales et un système de nettoyage d'eau à pression.

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.

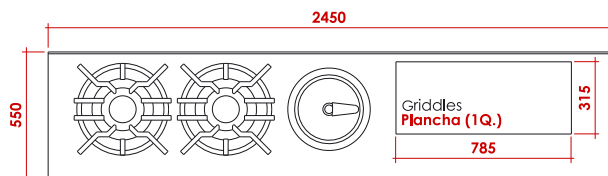




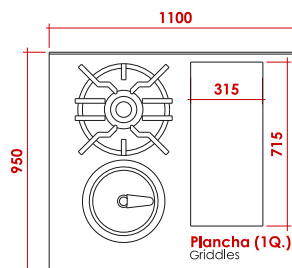
Modelo **E-2.5/P**  
Model



Modelo **E-2.5**  
Model



Modelo **E.L-2.5/P**  
Model



Modelo **E-1.0/P**  
Model



Quemadores de 4 Filas  
Large atmospheric burner  
Brûleur atmosphérique 4 files. Ø190



Quemadores de 3 Filas  
Small atmospheric burner  
Brûleur atmosphérique 3 files. Ø165



Quemador Aire Forzado (Wok)  
Forced air "Wok" burner  
Brûleur air forcé "Wok"

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	Plancha Grill	NOMINAL **	NOMINAL *		
<b>E-2.5/P</b>	2450 mm	950 mm	850 mm	290 Kg	(AF) 1x 20Kw	(4F) 2x 8kw	(3F) 3x 5kw	2x 5Kw	54 Kw	G-20		
<b>E-2.5</b>	2450 mm	950 mm	850 mm	260 Kg	(AF) 1x 20Kw	(4F) 5x 8kw	(3F) 5x 8kw		65 Kw	5,70 nm <sup>3</sup> /h	6,63 nm <sup>3</sup> /h	4,19 kg/h
<b>EL-2.5/P</b>	2450 mm	550 mm	850 mm	290 Kg	(AF) 1x 20Kw	(4F) 2x 8kw		1x 5 Kw	34 Kw	6,86 nm <sup>3</sup> /h	7,98 nm <sup>3</sup> /h	5,04 kg/h
<b>E-1.0/P</b>	1100 mm	950 mm	850 mm	140 Kg	(AF) 1x 20Kw		(3F) 1x 5kw	1x 5kw	23 Kw	3,59 nm <sup>3</sup> /h	4,17 nm <sup>3</sup> /h	2,63 kg/h
										2,42 nm <sup>3</sup> /h	2,82 nm <sup>3</sup> /h	1,78 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





Las cocinas de la Serie ::E:: están especialmente diseñadas para ofrecer en un solo aparato distintas formas de cocinar dependiendo del modelo elegido, ya que permiten diferentes combinaciones de quemadores y planchas. Partiendo de los modelos que solo incluyen quemadores convencionales de tres o cuatro filas, se realiza el resto de combinaciones al incorporar quemadores wok y planchas. Así en un solo aparato se puede cocinar al estilo occidental y oriental.

**::E::系列厨具的特殊设计使得一套设备可以根据所选择的模式提供多种烹调方式，炉头和铁板可以有不同的组合。**

**仅包括三或四排火苗的传统炉头模式为基础，其它组合包含了wok炉头和铁板。**

**因此，仅用一套设备就可以进行西式或东方风格烹调。**

::E:: Series cookers are specially designed to offer several ways of cooking on a single appliance, depending on the selected model, since they allow different combinations of burners and grills.

Starting from the models which only include conventional burners of three or four rows, the remaining combinations are executed by incorporating wok burners and grills.

Thus, on just one cooker you can cook both Western and Eastern style food.

**Les cuisines de la Série : E: sont spécialement conçues pour offrir en un seul appareil plusieurs façons de cuisiner selon le modèle choisi, puisqu'elles permettent différentes combinaisons de brûleurs et de planchas.**

**En partant des modèles qui incluent seulement les brûleurs conventionnels atmosphériques, le reste des combinaisons est réalisé en incorporant des brûleurs wok et des planchas.**

**Ainsi, avec un seul appareil, il est possible de cuisiner au style occidental ou oriental.**

Le cucine della serie E sono appositamente disegnate per offrire in un unico strumento diversi modi di cucinare a seconda del modello scelto; infatti, permettono diverse combinazioni di fuochi e piastre.

Partendo dai modelli che prevedono solamente bruciatori atmosferici convenzionali, è possibile creare una serie di abbinamenti aggiungendo fuochi wok e piastre. In questo modo con un unico strumento si può cucinare all'occidentale e all'orientale.





Las planchas Fry-Top a gas o eléctrica de grandes dimensiones satisfacen la necesidad de disponer de amplias superficies de trabajo, con dimensiones de 1000/1200/1500/1800mm de largo por 700mm de ancho son las mayores del mercado.

Una de sus características principales es una gran potencia con un mínimo consumo, gracias a una tecnología exclusiva fruto de más de 40 años de experiencia, lo que supone un gran ahorro energético.

La placa se suministra en dos acabados diferentes: Cromo duro y acero pulido, ambas con espesor de 22mm. Dependiendo de la dimensión, constan de dos o tres quemadores tubulares con funcionamiento independiente para cada zona de la placa, consiguiendo un equilibrio térmico y, de forma automática, una rápida recuperación de la temperatura.

Telfer 股份有限公司根据要求最高的客户的需求，已经将一种新产品投放市场。该产品设计用于满足对宽敞、清洁和无障碍物铁板的特殊需求：即大面积 Fry-Top 煤气加热铁板。

Fry-Top 新型铁板的主要特点之一是，作为本公司 40 年以上专利技术的成果，具有高效率低能耗，因此能够极大地节省能源消耗费用。温度由用户自己调控，并能在整个铁板上均匀分布。

铁板由两种材料组成：硬铬层和精磨钢板层，厚度各 22 毫米。具有不同尺寸面积：1000/1200/1500/1800 毫米长和 700 毫米宽。这些型号和我们的其它系列产品一样，具有欧盟标准中的最高质量和安全性能。



The gas or electric Fry-Top grills of large dimensions satisfy the need for large work surfaces - with dimensions of 1000/1200/1500/1800mm in length by 700mm in width they are the biggest on the market.

One of the main characteristics is a large potential with minimum consumption, thanks to an exclusive technology, the result of more than 40 years of experience, which means a great saving in energy.

The plate is supplied in two different finishes: Hard chrome and polished steel, both 22mm thick. Depending on the dimension, they have two or three tubular burners with independent operation for each area of the plate, achieving a thermal balance and, automatically, a fast recovery of temperature.

Les planchas Fry-Top de grandes dimensions à gaz ou électrique satisfont la nécessité de disposer de grandes superficies de travail, avec des dimensions de 1000/1200/1500/1800 mm de long sur 700 mm de large. Ce sont les plus grandes du marché.

Une de leurs caractéristiques principales est qu'elles ont une grande puissance pour un minimum de consommation grâce à une technologie exclusive, fruit de plus de 40 ans d'expériences, ce qui représente une grande économie d'énergie.

La plaque est fournie dans deux finitions différentes: Chrome dur et acier poli, les deux d'une épaisseur de 22 mm. Selon la dimension, elles possèdent deux ou trois brûleurs tubulaires avec un fonctionnement indépendant pour chaque zone de la plaque, ce qui permet un équilibre thermique et, de façon automatique, une récupération rapide de la température.

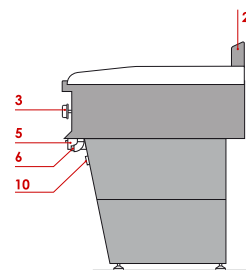
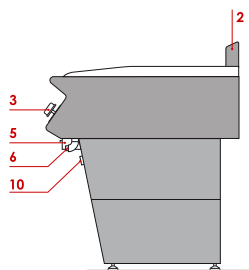
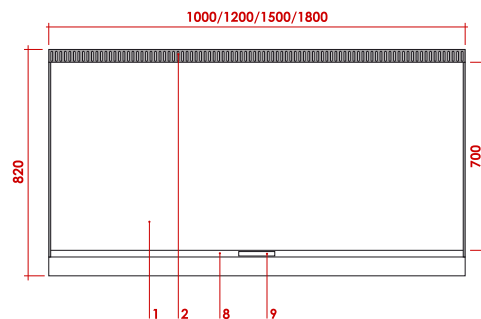
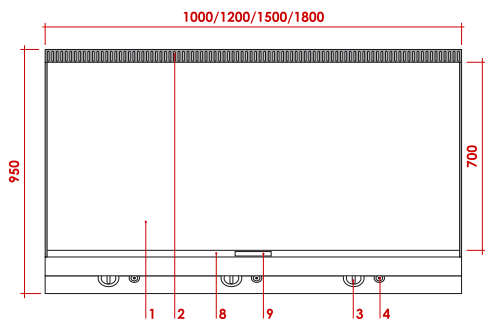
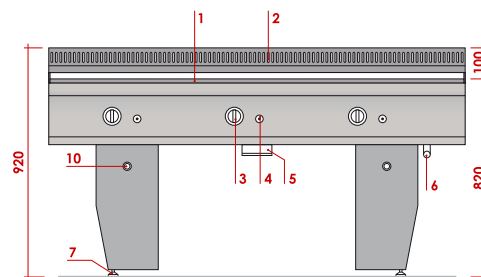
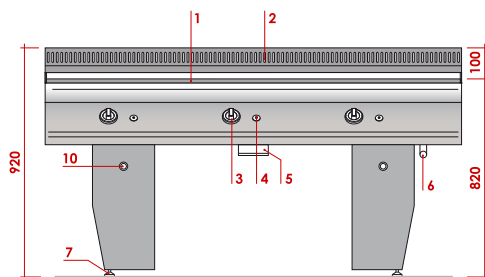
Le piastra Fry-Top di grande dimensioni a gas o elettrica soddisfano la necessità di disporre di ampi piani di lavoro, le loro misure di 1000/1200/1500/1800 mm di lunghezza per 700 mm di larghezza le rendono le più grandi del mercato.

Una delle loro caratteristiche principali è una grande potenza con un consumo minimo, grazie a una tecnologia esclusiva frutto di oltre 40 anni di esperienza, che presuppone un grande risparmio energetico.

La placca prevede due diverse rifiniture: Cromo duro e acciaio laminato, entrambe con uno spessore di 22mm. A seconda delle dimensioni, constano di due o tre bruciatori tubolari con funzionamento indipendente per ogni zona della piastra, in modo da ottenere un equilibrio termico e, in maniera automatica, un rapido recupero della temperatura.







- 1. Placa
- 2. Rejilla ventilación
- 3. Mando de gas
- 4. Pulsador de rearme
- 5. Cajón recogida residuos
- 6. Conexión gas 1"
- 7. Pata regulable
- 8. Canal recogida residuos
- 9. Ranura recogida residuos
- 10. Pulsador encendido piloto

- 1. Plate
- 2. Ventilation grid
- 3. Gas control
- 4. Reset button
- 5. Waste drawer
- 6. Gas connection 1in
- 7. Adjustable leg
- 8. Waste gutter
- 9. Grit slot
- 10. Grill ignition

- 1. Plaque-grill
- 2. Gille d'aération
- 3. Commande de gaz
- 4. Bouton de réinitialisation
- 5. Tiroir recueil de déchets
- 6. Raccord gaz 1"
- 7. Pied réglable
- 8. Rigole de recueil des déchets
- 9. Fente de recueil des déchets
- 10. Allumage plaquegrill

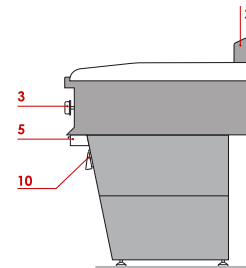
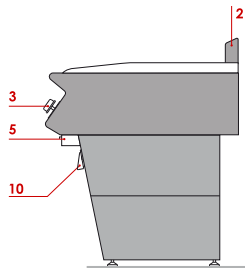
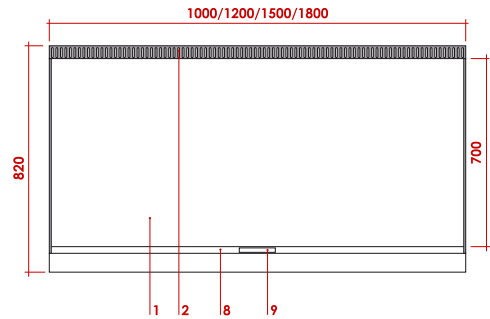
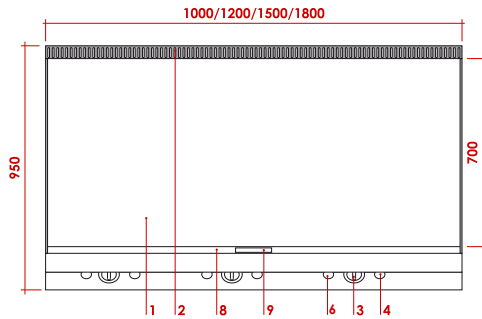
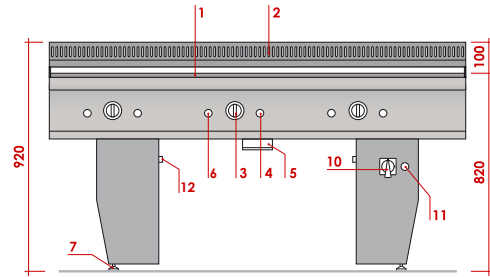
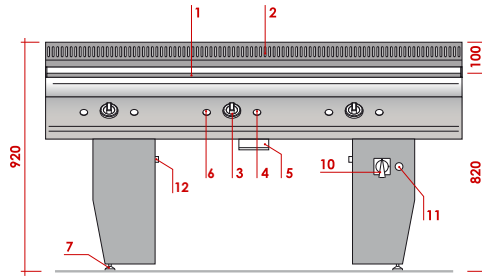
- 1. Piastra
- 2. Griglia ventilazione
- 3. Comando del gas
- 4. Pulsante di reset
- 5. Cassetto raccolta residui
- 6. Collegamento gas 1"
- 7. Piedino regolabile
- 8. Canale raccolta residui
- 9. Scanalatura raccolta residui
- 10. Accensione piastra



Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS			Alto Height	Peso Weigh	QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS	POTENCIA POWER PUISSANCE
	Largo Length	Ancho Wide					
		PV	PVA				NOMINAL **
<b>PV-1000/PVA-1000</b>	1000 mm	950 mm	820 mm	920 mm	250 kg	2x 11Kw	22 kw
<b>PV-1200/PVA-1200</b>	1200 mm	950 mm	820 mm	920 mm	275 kg	2x 11Kw	22 kw
<b>PV-1500/PVA-1500</b>	1500 mm	950 mm	820 mm	920 mm	300 kg	3x 11Kw	33 kw
<b>PV-1800/PVA-1800</b>	1800 mm	950 mm	820 mm	920 mm	325 kg	3x 11Kw	33 kw

\* 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





- 1. Placa
- 2. Rejilla ventilación
- 3. Mando
- 4. Indicador temperatura alcanzada
- 5. Cajón recogida residuos
- 6. Indicador de termostato
- 7. Pata regulable
- 8. Canal recogida residuos
- 9. Ranura recogida residuos
- 10. Encendido general
- 11. Indicador de alimentación
- 12. Limitador de seguridad

- 1. Plaque
- 2. Ventilation grid
- 3. Control
- 4. Temperature reached indicator
- 5. Waste drawer
- 6. Indicator on thermostat
- 7. Adjustable leg
- 8. Waste gutter
- 9. Grit slot
- 10. General power switch
- 11. Power Indicator
- 12. Safety limiter

- 1. Plaque-grill
- 2. Gille d'aération
- 3. Commande
- 4. Indicateur d'atteinte de température
- 5. Tiroir recueil de déchets
- 6. Indicateur du thermostat
- 7. Pied réglable
- 8. Rigole de recueil des déchets
- 9. Fente de recueil des déchets
- 10. Allumage générale
- 11. Indicateur de fonctionnement
- 12. limiteur de sécurité

- 1. Piastra
- 2. Griglia ventilazione
- 3. Comando
- 4. Indicatore di temperatura raggiunta
- 5. Cassetto raccolta residui
- 6. Indicatore sul termostato
- 7. Piedino regolabile
- 8. Canale raccolta residui
- 9. Scanalatura raccolta residui
- 10. Accensione generale
- 11. Indicatore di funzionamento
- 12. limitatore di sicurezza



Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNAL DIMENSIONS DIMENSIONS				QUEMADORES BURNERS BRÛLEURS		POTENCIA POWER PUISSANCE
	Largo Length	Ancho PV	Wide PVA	Alto Height	Peso Weigh		NOMINAL
<b>PV-E 1000/PVA-E 1000</b>	1000 mm	950 mm	820 mm	920 mm	250 kg	2x 9Kw	18 kw
<b>PV-E 1200/PVA-E 1200</b>	1200 mm	950 mm	820 mm	920 mm	275 kg	2x 9Kw	18 kw
<b>PV-E 1500/PVA-E 1500</b>	1500 mm	950 mm	820 mm	920 mm	300 kg	3x 9Kw	27 kw
<b>PV-E 1800/PVA-E 1800</b>	1800 mm	950 mm	820 mm	920 mm	325 kg	3x 9Kw	27 kw



998T887

\* Consumos sobre P.C.I. \* Consumption on P.C.I.



Mod. Oval



La tradicional cocina japonesa se distingue por su cuidada elaboración y exquisita presencia. Por ello Telfer ha diseñado la plancha Teppanyaki que fusiona la tradición culinaria japonesa, la tecnología avanzada y segura y el diseño más actual.

Diseñadas para ubicarlas en el salón del restaurante, a su alrededor se monta la mesa donde los comensales degustan los platos elaborados in situ. El material y las dimensiones del espacio de degustación se puede personalizar dependiendo de las preferencias del cliente. Granito, mármol, madera, cristal... son los materiales más habituales.

Están fabricadas en acero inoxidable y la plancha es de acero rectificando y pulido de 22mm con terminación en cromo duro, consiguiendo una perfecta distribución del calor y obteniendo distintas áreas de temperatura.

Pueden ser a gas o eléctricas.

传统日本炉具的特点是制做精细外观精美。因，Telfer自己设计了一种Teppanyaki日式铁板，综合了烹调艺术所需的先进和可靠技术。

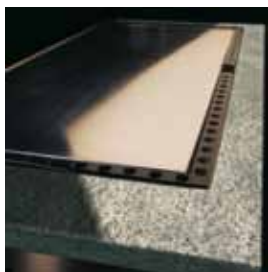
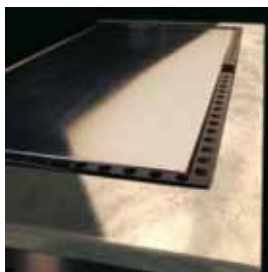
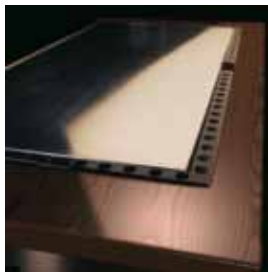
设计安装于餐厅中，部分区域作为餐桌，可向用餐者们供应现场烹饪的食品。正面采用彩色喷漆，用餐位置由客户根据自己的喜好选择。

采用不锈钢材料，铁板是冲压精磨22毫米板材并带硬铬表层。热散播均匀并获得不同温度区。

铁板具有坚固的钢制结构，便于清洗和安装用餐区域。



Mod. Standard



Traditional Japanese food is well known for its meticulous elaboration and exquisite appearance. With this in mind, Telfer has designed a Teppanyaki grill that combines safe, state of the art technology with the art of cooking.

Designed to be located in the dining room of the restaurant, it has a counter top eating area where the dishes prepared in situ are offered to the diners. The the tasting area can be customized, depending on the preferences of the client.

It is made using rectified, polished steel, with a hard chrome finish of 22 mm thickness, which assures a perfect distribution of heat and creates different areas of temperature.

Can be gas or electric.

La cuisine traditionnelle japonaise se distingue grâce à son élaboration soignée et à sa présence exquise. Telfer a conçu le nouveau plancha Teppanyaki qui rassemble la tradition culinaire japonaise, la technologie et le design le plus avangardiste.

Conçue pour être installée dans le salon du restaurant, elle permet de créer un espace de dégustation où offrir aux convives les plats élaborés in situ. L'espace de dégustation peut être personnalisé en fonction des préférences des clients. Il peut être en granit, marbre, bois

Il est fabriquée en acier inoxydable et le plancha est en acier rectifié et poli de 22 mm avec une terminaison en chrome dur. Elle réussit à obtenir une parfaite distribution de la chaleur et différentes zones de température.

Peut être électrique ou de gaz

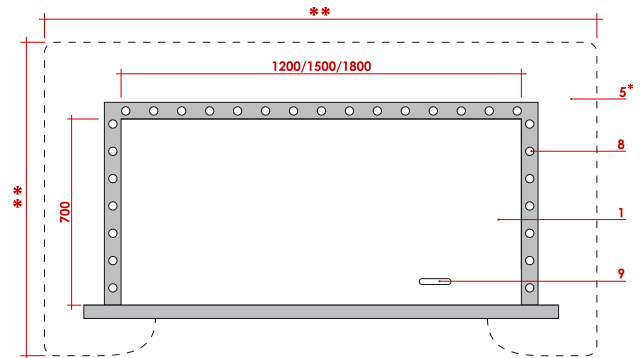
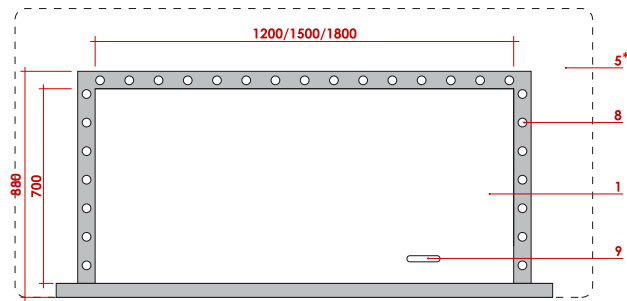
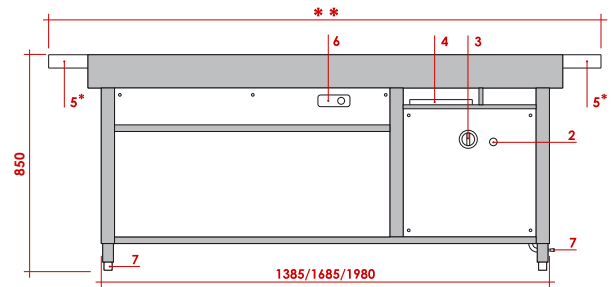
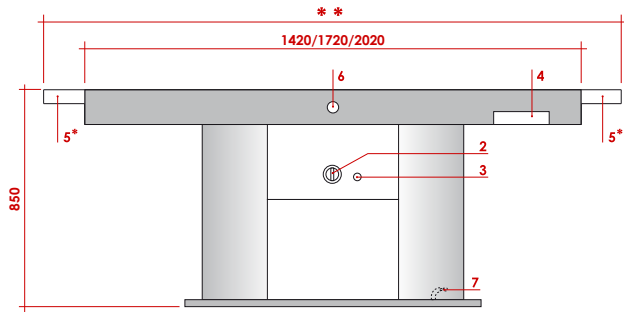
La tradizionale cucina giapponese si distingue per la sua attenta elaborazione e squisita presenza. Telfer ha disegnato la piastra Teppanyaki che unisce la tradizione culinaria giapponese, la tecnologia e il disegno più all'avanguardia.

Disegnata per essere collocata nella sala del ristorante, intorno ad essa viene montato lo spazio di degustazione per offrire ai commensali i piatti elaborati al momento. Lo spazio di degustazione si possono personalizzare secondo le preferenze del cliente: Legno, vetro, marmo, sono le materiali più utilizzate.

È fabbricata in acciaio inossidabile e la piastra è di acciaio rettificato e laminato di 22 mm rivestita in cromo duro. Ne consegue una perfetta distribuzione del calore e si ottengono diverse zone di temperatura.

Può essere a gas o elettrica.





1. Plancha de asado
2. Mando de gas
3. Pulsador eléctrico
4. Bandeja recogegrasa
5. Espacio de degustación\*
6. Visor quemador
7. Toma de gas 3/4"
8. Ventilación de la plancha
9. Ranura recogegrasa

1. Roasting grill
2. Gas handle
3. Electric pushbutton
4. Grease picker tray
5. Tasting space\*
6. Viewfinder burner
7. Gas intake 3/4in
8. Smoke exit
9. Grease picker groove

1. Plaque grillade
2. Commande de gaz
3. Bouton électrique
4. Récupérateur de graisses
5. Espace de dégustation\*
6. Viseur brûleur
7. Prise de gaz 3/4"
8. Aération de la plaque-grille
9. Fente de récupération de graisse

1. Piastra per arrosto
2. Comando del gas
3. Pulsante elettrico
4. Cassetto raccolta residui
5. Spazio per degustazione\*
6. Finestrino bruciatore
7. Collegamento gas 3/4"
8. Griglia ventilazione
9. Scanalatura raccogligrassa

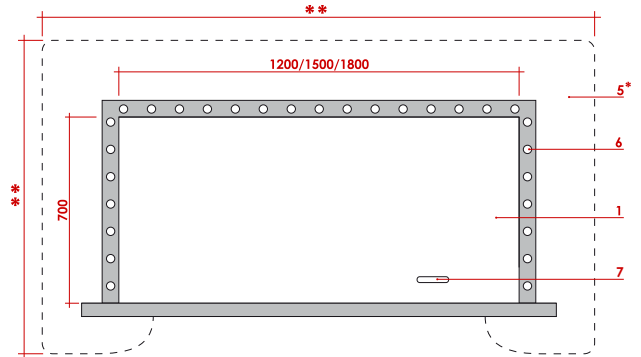
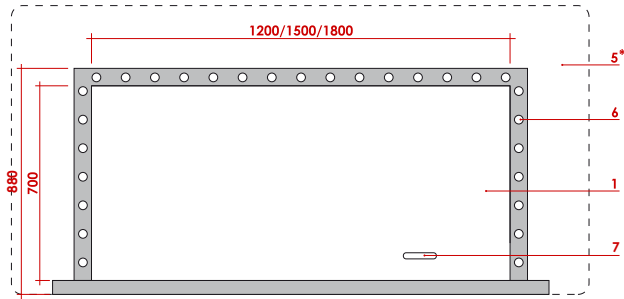
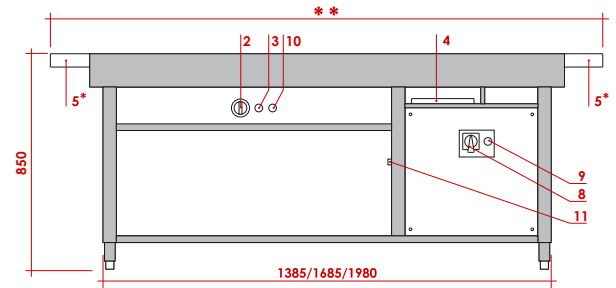
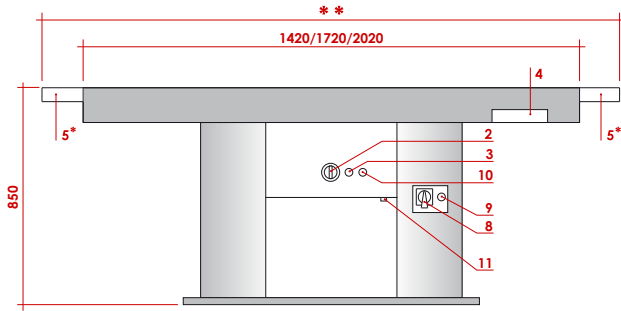
\* El espacio de degustación no está incluido  
 \* The tasting space is not included  
 \* L'espace de dégustation n'est pas inclu  
 \* Lo spazio di degustazione non incluso

\*\* Dimensión personalizada  
 \*\* Dimension can be personalized  
 \*\* Dimension personnalisée  
 \*\* Dimensioni personalizzate



Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS DIMENSIONS				POTENCIA POWER PUISSANCE
	Largo Length mm	Ancho Wide mm	Alto Height mm	Peso Weigh kg	
JP-1 / JPO-1	1420	880	850	240	1 x 8Kw
JP-2 / JPO-2	1720	880	850	250	1 x 8Kw
JP-3 / JPO-3	2020	880	850	260	1 x 8Kw





1. Plancha de asado
2. Mando
3. Indicador temperatura alcanzada
4. Bandeja recogegrasa
5. Espacio de degustación\*
6. Ventilación de la plancha
7. Ranura recogegrasa
8. Encendido general
9. Indicador de alimentación
10. Indicador de termostato
11. Limitador de seguridad

1. Roasting grill
2. Handle
3. Temperature reached indicator
4. Grease picker tray
5. Tasting space\*
6. Ventilation grid
7. Grease picker groove
8. General power switch
9. Power Indicator
10. Indicator on thermostat
11. Safety limiter

1. Plaque grillade
2. Commande
3. Indicateur d'atteinte de température
4. Récupérateur de graisses
5. Espace de dégustation\*
6. Aération de la plaque-grille
7. Fente de récupération de graisse
8. Allumage général
9. Indicateur de fonctionnement
10. Indicateur du thermostat
11. limiteur de sécurité

1. Piastra per arrosto
2. Comando del gas
3. Indicatore di temperatura raggiunta
4. Cassetto raccolta residui
5. Spazio per degustazione\*
6. Griglia ventilazione
7. Scanalatura raccogligrassa
8. Accensione generale
9. Indicatore di funzionamento
10. Indicatore sul termostato
11. limitatore di sicurezza

\* El espacio de degustación no está incluido  
 \* The tasting space is not included  
 \* L'espace de dégustation n'est pas inclu  
 \* Lo spazio di degustazione non incluso

\*\* Dimensión personalizada  
 \*\* Dimension can be personalized  
 \*\* Dimension personnalisée  
 \*\* Dimensioni personalizzate



Modelo Model	DIMENSIONES EXTERIORES EXTERNALS DIMENSIONS DIMENSIONS				POTENCIA POWER PUISSANCE
	Largo Length mm	Ancho Wide mm	Alto Height mm	Peso Weigh kg	
JPE-1 / JPOE-1	1420	880	850	240	1x 9Kw
JPE-2 / JPOE-2	1720	880	850	250	1x 9Kw
JPE-3 / JPOE-3	2020	880	850	260	1x 9Kw





# PLANCHA MONGOLIA MONGOLIAN GRILL

Está destinada a los restaurantes tipo buffet denominados Mongolian Grill, muy extendidos en toda América y Asia y que se están implantando con fuerza en Europa.

La elevada temperatura que alcanza la plancha permite una cocción de "alta velocidad" lo que retiene los nutrientes, vitaminas y sabor natural de carnes, pescados y verduras. Se cocina alrededor de ella con unas largas palas, metálicas o de madera, girando continuamente la comida hasta que está en su punto: Comida sana, deliciosa y rápida.

Es una plancha redonda de dimensiones personalizables (diámetro standard 1200, 1500, 1800mm) fabricada íntegramente en acero inoxidable.

La plancha es de acero, rectificando y pulido, de 22mm de espesor con terminación en cromo duro.

La base está compuesta de dos troncos de cono invertidos con un canalón perimetral para la recogida de residuos provisto de cuatro cajones extraíbles. Está equipada con ruedas para su fácil traslado y ubicación.

Se fabrica en dos versiones: Eléctrica de 35Kw y gas de 40 Kw.

蒙古人是个游牧民族，居住在中国北部的蒙古地区。传统上采用圆锅和自己的刀剑进行烹饪。Telfer 蒙古新型铁板将该传统和新设计和新技术密切结合。用于自助餐餐厅，蒙古烤肉（Mongolian Grill），在美洲和亚洲非常流行，目前正在欧洲强劲发展中。

铁板温度高，能“快速”烹饪，从而保持肉类、鱼类和蔬菜的营养成分、维生素和天然口味。

烹饪时围绕铁板采用长把铁铲或木铲不断翻动食品直到制熟：健康、美味和快速烹饪的食品。

这是一块圆形铁板，大小可选择（标准直径1200、1500和1800毫米），完全采用不锈钢制成。

铁板采用打磨抛光后的钢板，22毫米厚，表层是硬铬。

底座是两个倒截锥体，周边是环形水道，并将污水输入四个可拆卸抽屉。带轮子，便于移动和换位。

产品分成两大类：35千瓦用电类，40千瓦用煤气类。

It is intended for use in buffet-type restaurants called Mongolian Grill, widespread in all America and Asia and which are being rapidly introduced in Europe.

The elevated temperature that the grill reaches allows a "high-speed" cooking which enables the meat, fish and vegetables to retain their nutrients, vitamins and natural flavour.

Cooking takes place around the grill, with long implements, made out of wood or metal, turning the food constantly until it is perfectly cooked: Healthy, fast and delicious food.

It's a round grill of customized dimensions, standard diameter 1200, 1500, 1800mm, manufactured completely out of stainless steel.

The grill is made of steel, rectified and polished, of 22mm thickness with a hard chrome finish. The base is made up of two inverted cone central sections with a perimeter gutter for the collection of waste with four removable drawers. It is equipped with wheels for ease of movement and location.

It is manufactured in two versions: Electrical of 35Kw and gas of 40 Kw.

*Elle est destinée aux restaurants de type buffet appelés "Grill Mongol", très étendus à travers toute l'Amérique et l'Asie et qui sont en train de s'implanter avec force en Europe.*

*La température élevée qu'atteint la plancha permet une cuisson à "haute vitesse, ce qui retient les nutriments, les vitamines et la saveur naturelle des viandes, des poissons et des légumes.*

*On cuisine autour d'elle avec de longues pelles, métalliques ou en bois, en retournant de manière continue les aliments jusqu'à qu'ils soient à point: cuisine saine, délicieuse et rapide.*

*C'est une plancha ronde aux dimensions personnalisées (diamètre standard 1200, 1500, 1800 mm) fabriquée intégralement en inox.*

*La plancha est en acier, rectifié et poli, de 22 mm d'épaisseur avec une finition en chrome dur.*

*La base est composée de deux troncs en cônes inversés avec une gouttière périmétrale pour le ramassage des déchets, pourvue de quatre tiroirs extractibles. Elle est équipée de roues pour son facile maniement et placement.*

*Elle se fabrique en deux versions: Électrique de 35Kw et à gaz de 40Kw.*



È destinata ai ristoranti buffet denominati Mongolian Grill, molto diffusi in tutta l'America e l'Asia e che stanno prendendo piede con successo in tutta Europa.

L'elevata temperatura che raggiunge la piastra consente una cottura ad "alta velocità", che permette alle sostanze nutritive, vitamine e sapori naturali di carne, pesce e verdura, di non disperdersi.

Si cucina intorno ad essa con una lunga pala, di metallo o di legno, girando continuamente il cibo fino a cottura ultimata: Cibi sani, deliziosi e rapidi.

È una piastra rotonda di dimensioni personalizzabili (diametro standard 1200, 1500, 1800mm) fabbricata completamente in acciaio inox.

La piastra è in acciaio, rettificato e laminato, di 22mm di spessore rivestita in cromo duro.

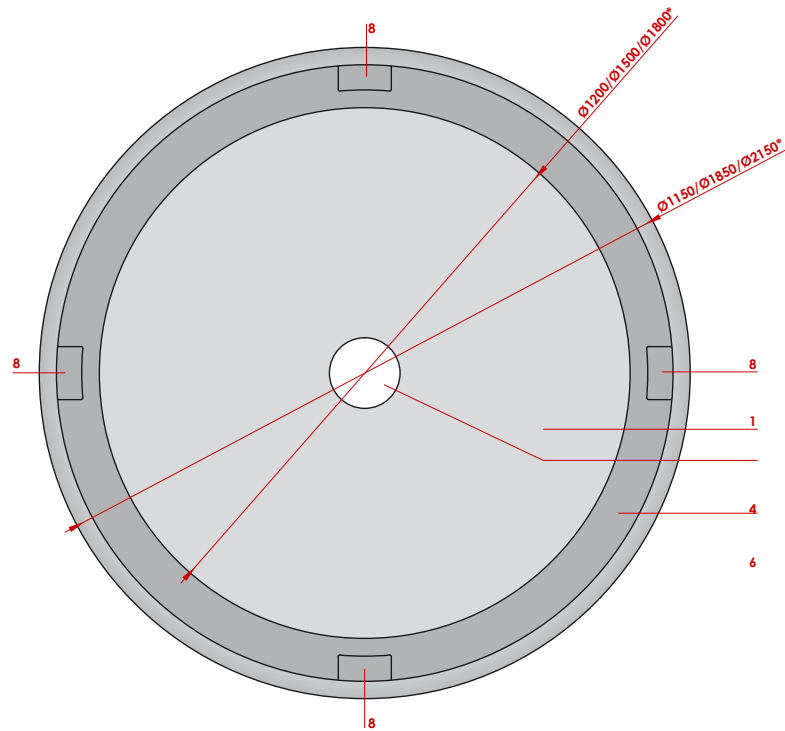
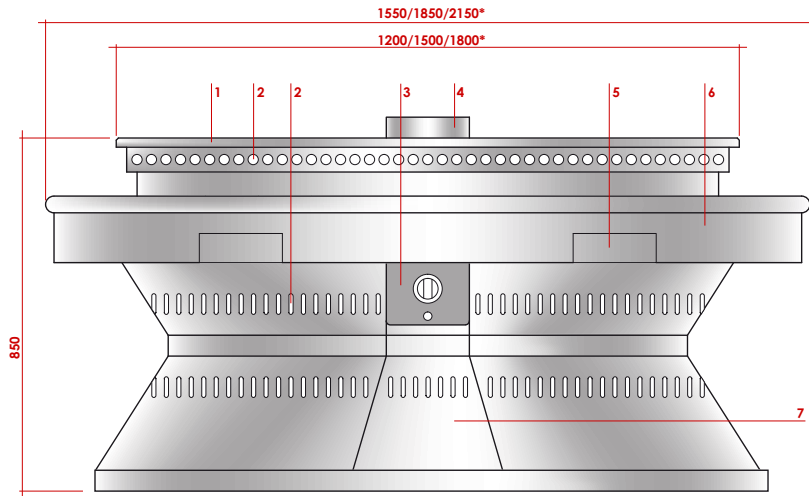
La base è costituita da due coni tronchi capovolti con un canale perimetrale per la raccolta dei residui, ed è provvisto di quattro cassette estraibili. È dotata di ruote per facilitare il suo trasporto e la sua collocazione.

È fabbricata in due versioni: elettrica da 35Kw e a gas da 40Kw.





# Mongolian grill



- 1. Plancha
- 2. Ventilación
- 3. Panel de mandos
- 4. Ventilación central
- 5. Cajón recogida residuos
- 6. Canal recogida residuos
- 7. Registro conexión gas
- 8. Ranura recogida residuos

- 1. Grill
- 2. Ventilation grid
- 3. Control panel
- 4. Central ventilation
- 5. Grease picker try
- 6. Gutter spills picker
- 7. Access to gas connection
- 8. Grease picker groove

- 1. Plancha
- 2. Grille d'aération
- 3. Tableau de contrôle
- 4. Aération centrale
- 5. Tiroir recueil des déchets
- 6. Rigole recueil des déchets
- 7. Accès à la connexion de gaz
- 8. Fente de recueil des déchets

- 1. Piastra
- 2. Ventilazione de la piastra
- 3. Pannello comandi
- 4. Ventilazione centrale
- 5. Vassoio raccogligrasso
- 6. Canale raccolta residui
- 7. Accesso presa di gas
- 8. Scanalatura raccogligrasso

	DIMENSIONES DIMENSIONS		POTENCIA POWER PUISSANCE	ENERGIA ENERGY
<b>PMG</b>	Diametro Diameter 1200/1500/1800* mm	Alto Height 850 mm	40,00kw	Gas propano/natural Propane/natural gas
<b>PME</b>	1200/1500/1800* mm	850 mm	35,00kw	Electricidad 50Hz / 60Hz Electricity 50Hz / 60Hz

\* El diametro se puede personalizar  
\* The diameter can be personalized







Rest. Chez Thai. Paris. France

**DAMOS FORMA  
A UNA IDEA**

**如果您有自己的想法，我们会去落实**

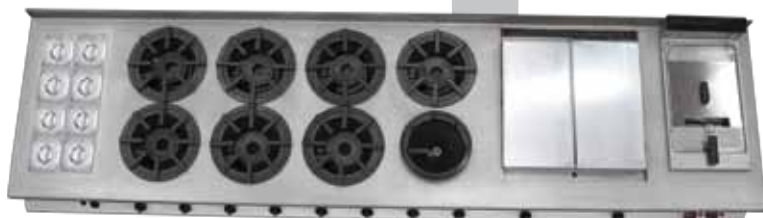
**AN IDEA, WE CAN  
GIVE IT FORM**

**DONNONS FORME  
À VOS IDÉES**

**DIAMO FORMA A  
UN'IDEA**



Rest. Wok Colloto. Oviedo. España



Rest. El Bogavante. Madrid. España

Si tiene una idea, nosotros le damos forma. Bajo esta premisa trabajamos en la realización de modelos especiales de cocinas atendiendo las necesidades particulares de cada cliente. Modelos totalmente personalizados y exclusivos que cubren por completo la demanda de los profesionales. Siempre, por supuesto, con la máxima garantía de calidad, eficacia y seguridad común en todos nuestros productos.

Diseñamos nuestros productos para facilitar la labor de los profesionales. Adaptados ergonómica y funcionalmente al sistema de trabajo, pensados para soportar duras jornadas de faena sin sufrir alteración alguna, y equipados con un sistema de seguridad eficaz de diseño exclusivo.

Nos ocupamos de todo. Desde el área de cocina: Equipamiento, mobiliario, extracción; hasta el resto del restaurante: Proyectos de decoración e interiorismo.

**如果您有自己的想法，我们会去落实。**

**我们是在这一前提条件下制作特殊型号的厨具的，即考虑到每个客户的特殊需求。型号完全因客户需要而异，能完全满足专业需求。当然，也总保持我们产品的最佳质量保障、效率和安全性。**

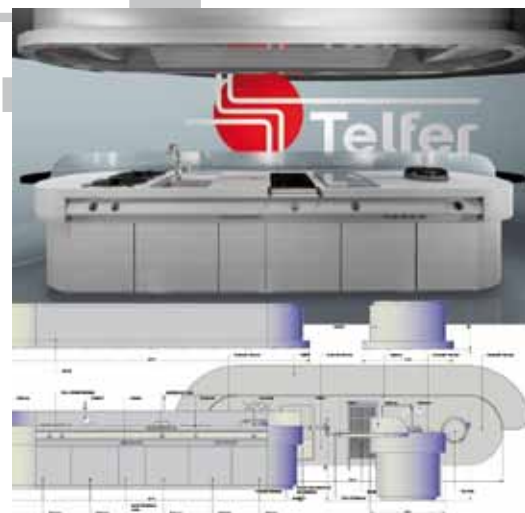
**我们的产品的设计便于专业人员的工作。我们在人体学和功效上能符合工作要求，能承受繁重的工作但设备不发生变化，并装备有独家设计的安全效率系统。**

**我们能完成一切任务。从厨房领域：设备、用具、抽烟；到餐厅其它领域：装修和布置项目。**





Rest. Azuqueca de Henares. Gusdalajara. España



If you have an idea, we can give it form.

Under this premise we work in the creation of special models of cookers, attending to the particular necessities of each client. Totally personalized and exclusive models that cover all demands of professionals. Always, of course, with the guarantee of maximum quality, effectiveness and safety that is common to all our products

We design our products to facilitate the work of professionals. Adapted ergonomically and functionally to the method of work, designed to stand days of hard labour without suffering any alteration whatsoever and equipped with an effective safety system of exclusive design.

We see to everything. From the area of the kitchen: equipment, furniture, extraction, to the rest of the restaurant: Interior design and décor projects.

**Nous donnons forme à vos idées.**

**À partir de cette prémissse nous travaillons à la réalisation de modèles spéciaux de cuisines en répondant aux besoins particuliers de chaque client. Modèles totalement personnalisés et exclusifs qui couvrent au complet la demande des professionnels. Toujours, bien entendu, avec un maximum de garantie de qualité, efficacité et sureté commun à tous nos produits.**

**Nous concevons nos produits pour faciliter le travail des professionnels. Adaptés de manière ergonomique et fonctionnelle au système de travail, pensés pour supporter de dures journées d'activités sans souffrir aucune altération, et équipés d'un système de sureté efficace au design exclusif.**

**Nous nous occupons de tout. Depuis la zone de cuisine: équipement, mobilier, extraction; jusqu'au reste du restaurant: Projets de décoration et intérieurisme.**

Se ha un'idea noi le diamo forma.

Partendo da questo slogan, lavoriamo alla realizzazione di modelli speciali di cucine, tenendo conto delle necessità particolari di ogni cliente. Modelli interamente personalizzati e esclusivi che coprono totalmente la domanda dei professionisti.

Ovviamente, sempre con la massima garanzia di qualità, efficacia e sicurezza comuni a tutti i nostri prodotti.

Disegniamo i nostri prodotti per facilitare il compito dei professionisti. Infatti, essi risultano adeguati ergonomicamente e funzionalmente al sistema di lavoro, sono pensati per sopportare dure giornate di attività, senza subire nessuna alterazione, e muniti di un sistema di sicurezza efficace dal disegno esclusivo.

Ci occupiamo di tutto. Dall'area di cucina: attrezzatura, arredamento, filtraggio, fino al resto del ristorante: progetti di decorazioni e architettura di interni



Rest. Le Dragon. Bordeaux. France



Rest. Zen Market Estadio Santiago Bernabeu. Madrid. España



El DimSum para cocinar al vapor está fabricado en acero inoxidable y se compone de un tanque de agua, un termostato para controlar la temperatura y una rejilla superior desmontable donde colocar las cestas de bambú.

Está equipado con un sistema automático de llenado que controla en todo momento el nivel de agua.

El vaciado se realiza de forma manual a través de una válvula de vaciado.

Una vez conectado el equipo a la red de suministro de agua, a la red de desagüe y a la red eléctrica, funciona de forma totalmente automática.

Puede incorporar una zona especial para la cocción de pescado y se puede realizar con dimensiones y diseño personalizado.

La facilidad en el manejo y total autonomía, son las características que definen este nuevo DimSum.

**DimSum新型带电子控制器蒸锅用于蒸制食品，采用不锈钢材料，储水能力50公升，带温度计控制温度，上层透气网可拆卸，用于放置竹筐。**

**带自动装水系统，随时控制水量，避免烧锅。**

**防水采用手动方式，通过阀门进行。您可添加烹制鱼类产品的特殊区域。可根据您的需求进行设计和制作。**

**蒸锅接上自来水后、下水道和供电后，完全自动运行，这些是DimSum新型蒸锅的独一无二的特点。**

The DimSum for steam cooking is manufactured in stainless steel and is composed of a tank of water, a thermostat to control the temperature and a removable rack where the bamboo baskets are put.

It is equipped with an automatic filling system which constantly controls the level of water.

Emptying is carried out in a manual way through an emptying valve.

Once the equipment is connected to the water supply, the drainage and electrical networks, it works in a totally automatic way. A special zone for the cooking of fish can be incorporated and it can be made with personalized dimensions and design.

The ease of use and autonomy are the defining characteristics of the new DimSum.

**Le DimSum, pour cuisiner à la vapeur, est fabriqué en acier inoxydable et est composé d'un réservoir d'eau, d'un thermostat pour contrôler la température et d'une grille supérieure démontable pour poser les paniers en bambou.**

**Il est équipé d'un système automatique de remplissage qui contrôle à tout moment le niveau de l'eau, et remplace l'eau évaporée. La vidange se fait à travers une soupape manuelle.**

**Une fois l'équipement connecté au réseau de distribution d'eau, au réseau de sortie d'eau et au réseau électrique, il fonctionne de façon entièrement automatique. Une zone spéciale pour la cuisson du poisson peut s'incorporer. On peut la faire de dimensions et avec un design personnalisés**

**La facilité de maniement et son autonomie totale sont les caractéristiques qui définissent ce nouveau DimSum.**

Il Dim Sum per cucinare al vapore è fabbricato in acciaio inossidabile e si compone di una vasca per l'acqua, un termostato per il controllo della temperatura e di un ripiano superiore forato smontabile, sul quale collocare i cestini di bambù.

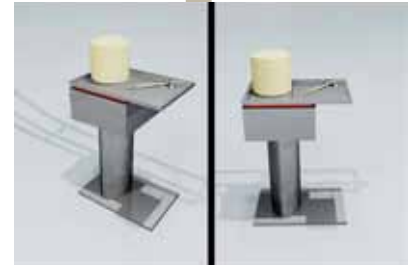
È provvisto di un sistema automatico di riempimento che controlla in ogni momento il livello dell'acqua.

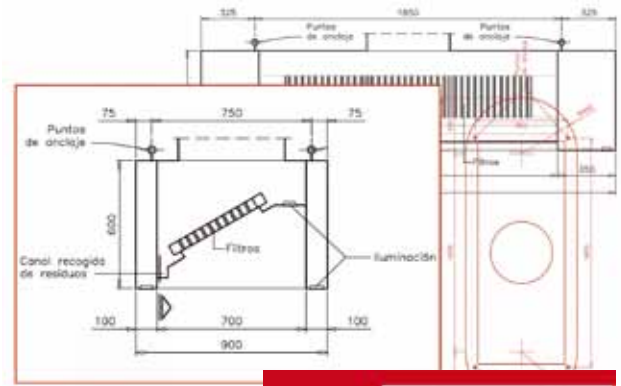
Lo svuotamento si effettua manualmente, attraverso una valvola di scarico.

Una volta collegato il Dim Sum alla rete per l'erogazione dell'acqua, alla rete di scarico, alla rete elettrica, funziona in modo completamente automatico.

Può includere una zona speciale per la cottura del pesce e può essere realizzato di dimensioni e design personalizzati.

La semplicità del suo utilizzo e la totale autonomia sono le caratteristiche che definiscono questo nuovo prodotto.





Nuestras campanas extractoras se adaptan a cualquier medida de cocina o zona de cocción y pueden ser murales, instaladas en pared, o centrales, instaladas en techo y exentas por todos sus laterales.

Están construidas íntegramente en acero inoxidable con acabado pulido y su sistema de filtrado y retención de grasas es de máxima eficacia.

Los vapores grasos pasan a través de los filtros donde se condensa la grasa que por decantación se deposita en unos canales longitudinales provistos, en su parte inferior, de unos orificios para extraerla, además los filtros son desmontables, lo que facilita la limpieza.

Como complemento para el proceso de limpieza, haciéndola fácil y eficaz, disponemos de unos recipientes especialmente diseñados para introducir los filtros y "bañarlos" en productos desengrasantes.

Puesto que el diseño y personalización es un factor importante para nosotros, a petición del cliente podemos realizar cualquier modelo en las dimensiones que se precisen así como diseñar modelos personalizados adaptados al estilo y ambiente del restaurante.

我们的吸油烟机适用于各种大小的厨房或烹调区域, 既有墙式吸油烟机 (安装在墙体内) 也有中央吸油烟机 (安装在天花板上且各边均独立)。

吸油烟机整体采用不锈钢材料、表面抛光, 油脂过滤和滞留系统的有效性达到了最大化。

油雾经过滤网凝结成油脂, 倾析后保存在一些纵向管道内, 管道底部有小孔便于分离油脂。此外, 滤网可拆卸, 易于清洗。

为了使清洗工作更为简单、彻底, 我们还提供特别设计的一种容器, 将滤网放入容器内, 使用去油脂产品浸洗。

设计与个性化对我们而言是一项重要因素。我们的各种款型均可根据客户要求的尺寸加以生产, 或根据餐厅的风格与环境设计个性化的款型

Our extractor hoods adapt to any kitchen measurements or cooking area and can be wall-mounted or installed on the central unit or ceiling and free on all sides.

They are constructed entirely of stainless steel with a polished finish, and its grease filtering and retention system is of maximum efficiency.

Grease vapours go through the filters, where the grease is condensed and, by settling, is deposited along the longitudinal channels that are provided, on their lower part, with holes to extract it. Moreover, filters can be removed, which facilitates cleaning.

As an accessory for the cleaning process, making it easy and efficient, we have containers specially designed to put the filters into so that they can be "bathed" in degreasing products.

Given that design and customisation is important to us, at the customer's request, we can adjust any model to the dimensions required, as well as design customised models adapted to the style and environment of the restaurant.

**Nos hottes aspirantes s'adaptent à n'importe quelle mesure de cuisine ou zone de cuisson et elles peuvent être murales, installées au mur, ou centrales, installées au plafond et libres de tous leurs côtés.**

**Elle sont intégralement construites en inox avec une finition poli et leur système de filtrage et de rétention de graisses est d'une efficacité maximale.**

**Les vapeurs de graisses passent à travers des filtres où se condense la graisse qui par décanation se dépose dans des conduits longitudinaux, pourvus sur leur partie inférieure, d'orifices pour l'extraire; en plus les filtres sont démontables, ce qui facilite le nettoyage.**

**Comme complément du procédé de nettoyage, en le faisant facile et efficace, nous disposons de récipients spécialement conçus pour introduire les filtres et les "baigner" dans des produits dégraissants.**

**Comme le design et la personnalisation sont des facteurs importants pour nous, nous pouvons réaliser à la demande du client tout modèle aux dimensions nécessaires, ainsi que concevoir des modèles personnalisés adaptés au style et à l'ambiance du restaurant.**

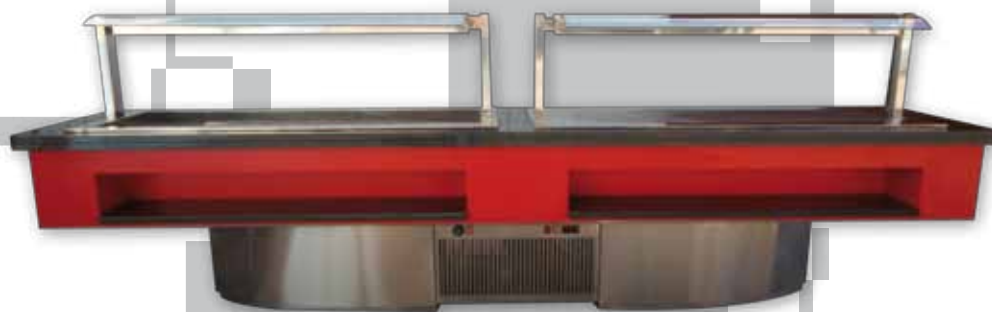
Le nostre cappe aspiranti si adattano a cucine di qualsiasi dimensione o zona di cottura e possono essere a muro, installate a parete, o centrali, installate al soffitto e libere da tutti i lati. Sono costruite interamente in acciaio inossidabile con rifiniture laminate e il loro sistema di filtraggio e ritenzione dei grassi è della massima efficacia.

I vapori grassi passano attraverso dei filtri nei quali si condensa il grasso che, per decantazione, si deposita in dei canali longitudinali provvisti, nella loro parte inferiore, di alcune fessure che servono ad aspirarlo. Inoltre, i filtri sono smontabili e ciò facilita la pulizia.

Come accessorio per la pulizia, per far sì che sia facile ed efficace, disponiamo di recipienti appositamente disegnati per introdurre i filtri e immergerli in prodotti sgrassanti.

Dato che il disegno e la personalizzazione sono fattori importanti per noi, a richiesta del cliente possiamo realizzare qualunque modello modificando le dimensioni a seconda delle necessità, allo stesso modo, è possibile progettare modelli personalizzati adatti allo stile e all' ambiente del ristorante.





Nuestra nueva línea de buffets combina experiencia, tecnología avanzada y diseño para exponer los alimentos de forma atractiva, práctica y eficaz. Están fabricados en acero inoxidable y se adaptan a las necesidades de cada cliente en dimensiones y combinación de cubas: frías, calientes, secas, húmedas, planas... Además podemos realizar diseños exclusivos acorde con el ambiente del salón donde se ubique.

是经验、先进技术和设计的结晶。所展示的食品更为诱人、实用性强并且效率高。可根据客户要求调整尺寸并和罐子配套：冷食、热食、干食、汤食、平底、深底.....此外可根据餐厅装潢进行专门设计。

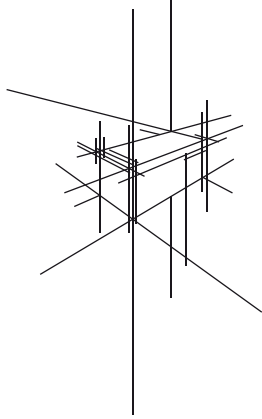
Our new line of buffets combine experience, advanced technology and design to display the foods in an attractive, practical and effective way. They are manufactured using stainless steel and adapt themselves to the needs of each client in dimensions and combinations of container units: cold, hot, dry, wet, flat... In addition, we can make exclusive designs in accordance with the environment of the room where it is to be located.

Notre ligne de buffets combinent l'expérience, la technologie d'avant-garde et un design pour exposer les aliments d'une manière attrayante, pratique et efficace. Ils sont fabriqués en inox et ils s'adaptent aux besoins de chaque client en dimensions et combinaison de cuvettes: froides, chaudes, sèches, humides, plates... En plus nous pouvons réaliser des designs exclusifs en accord avec l'ambiance du salon où il se placera.

I nostri espositori combinano esperienza, tecnologia avanzata e design per presentare i cibi in maniera invitante, pratica ed efficace. Sono fabbricati in acciaio inossidabile e si adattano alle necessità di ogni cliente per dimensioni e abbinamento delle vaschette: refrigerate, calde, asciutte, umide, piane, profonde...

Inoltre, possiamo realizzare disegni esclusivi in armonia con l'ambiente della sala in cui vengono collocati.





**Telfer**

Cocinas profesionales  
Cuisines professionnelles  
Professional cookers  
Cucine professionali  
Professionele keukens  
东方灶具



**OFICINA CENTRAL  
CENTRAL OFFICE**

Gran Vía 42, 1º  
tel: (+34) 914605680  
(+34) 915607813  
faz: (+34) 915652432  
International Department  
(+34) 915233981  
28013 Madrid, Spain

**ISLAS CANARIAS  
CANARY ISLAND**

tel: (+34) 928691970  
> LAS PALMAS:  
Carmelo Ceballos  
tlf.: +34 600019036  
> TENERIFE:  
ATN maquinaria de hostelería  
tlf.: +34 922793999  
fax: +34 922750583

**DELEGACIÓN BARCELONA**

c/ Casp 111  
08013 Barcelona, Spain  
(+34) 932450888  
telfer.barcelona@telfer.es

**PRODUCCIÓN  
PRODUCTION**

P.I. San Sebastián  
c/ Roble, 14-16  
tel.: (+34) 916093334  
fax: (+34) 916004824  
Moraleja de Enmedio  
28950 Madrid, Spain

**PORTUGAL**

LISBOA. Pedro Antunes  
tel: (+351) 213978773  
fax: (+351) 213967202  
cel: (+351) 917525094  
geral@ambienteco.com

