



WOK COOKERS

WOKHERDE



PROFESSIONAL COOKERS FOR ASIAN COOKING.

PROFESSIONELLE HERDE FÜR DIE ASIATISCHE KÜCHE



W-321 FS

PROFESSIONAL WOKS - LOW-COST WOKS - CUSTOMISED WOKS

PROFESSIONELLE WOKS - ECONOMIC-WOKS - INDIVIDUELLE WOKS

PROFESSIONAL LINE



Detail of the basket and overflow system

Detailansicht von Korb und Überlauf

SERIES Professional W

Made entirely of stainless steel. - Aros Wok made of 18/8 stainless steel. - High performance air-breathing burners. - 18/8 stainless steel 3 mm thick counter top, reinforced by internal straps. - Ergonomic controls made of chromed brass. - Vertical flame burners directed towards the centre of the wok pan, fanning out the heat over the entire surface, thus attaining an extreme and ideal temperature for this type of cooking. - Fitted with safety valves and a pilot light.

Komplett aus Edelstahl gefertigt. - Wokring aus Edelstahl 18/8. - Leistungsstarke atmosphärische Brenner. - 18/8 Edelstahl-Grundarbeitsfläche, 3 mm dick, verstärkt durch interne Verstreibungen. - Ergonomische Bedienelemente aus verchromten Messing. - Brenner mit vertikaler Flamme in Wokmitte, der die Wärme auf der gesamten Oberfläche verteilt und damit die hohen Temperaturen bietet, wie sie für diese Art der Zubereitung benötigt werden. - Ausgestattet mit Sicherheitsventil und Zündflamme.

Professional countertop wok base.
Grundarbeitsfläche Wok Professional.

Models	Outside Measurements	No. of burners	€
W-100	70x75x46h	1	2,379
W-200	100x75x46h	2	3,183
W-300	150x75x46h	3	4,257
W-400	200x75x46h	4	4,828
W-500	250x75x46h	5	5,549

Kit out the chosen **PROFESSIONAL COUNTERTOP WOK BASE**, with the optional components shown on page 11.

Statten Sie die gewählte **GRUNDARBEITSFLÄCHE WOK PROFESSIONAL** mit den Zusatzkomponenten der Seite 11 aus.

LOW-COST LINE



W-101 ECO

SERIES Low-cost W-ECO

Made entirely of stainless steel. - High performance air-breathing burners. - Controls made of black bakelite - Aros Wok made of blackened steel - 188 stainless steel 3 mm thick countertop, reinforced with internal straps. - Vertical flame burners directed towards the centre of the wok pan, fanning out the heat over the entire surface, thus attaining an extreme and ideal temperature for this type of cooking. - Fitted with safety valves and a pilot light.

Komplett aus Edelstahl gefertigt. - Leistungsstarke atmosphärische Brenner. - Bedienelemente aus schwarzem Bakelit - Wokring aus brüniertem Stahl - 18/8 Edelstahl-Grundarbeitsfläche, 3 mm dick, verstärkt durch interne Verstrebungen. - Brenner mit vertikaler Flamme in Wokmitte, der die Wärme auf der gesamten Oberfläche verteilt und damit die hohen Temperaturen bietet, wie sie für diese Art der Zubereitung benötigt werden. - Ausgestattet mit Sicherheitsventil und Zündflamme.

Low-cost countertop wok base.
Grundarbeitsfläche Wok Economic.

Models	Outside measurements	No. of burners	€
W-100-ECO	70x70x46h	1	1,494
W-200-ECO	100x70x46h	2	2,189
W-300-ECO	150x70x46h	3	3,121
W-400-ECO	200x70x46h	4	4,056
W-500-ECO	250x70x46h	5	4,809



▼
Kit out the chosen LOW-COST COUNTERTOP WOK BASE, with the optional components and burners shown on page 11.

Ergänzen Sie die gewählte GRUNDARBEITSFLÄCHE WOK ECONOMIC mit einer Zusatzausstattung, siehe Seite 11.

TECHNICAL INFOGRAPHICS



Description of optional equipment

- 1. Rear wall:** Rear stainless steel wall 225 mm in height for fitting of taps.
- 2. Wall tap:** Adjustable for the filling of Wok pans. Includes pedal.
- 2.1. Tap pedal:** Actuates the taps fitted to the rear wall. Included with the wall tap pedal.
- 3. Burner 12 Kw:** Low power
- 4. Burner 18 Kw:** High power
- 5. Bracket feet assembly:** Assembly of two height-adjustable feet.
- 6. Waste sweeping shower:** located in the inside front part of the "bath tub" for the sweeping of waste towards the collection channel.
- 6.1. Shower intensity control:** Adjusts the intensity of the water from the shower.

1. Rückwand: 225 mm hohe Rückwand aus hohem Edelstahl für die Platzierung der Wasserhähne.

2. Wasserhahnarmatur: Einstellbar zum Füllen der Wok-Pfannen Einschließlich Pedal.

2.1. Wasserhahnpedal: Betätigt die Wasserhähne an der Rückwand. In Wasserhahnarmatur enthalten.

3. Brenner 12 kw: Niedrige Leistung

4. Brenner 18 kw: Hohe Leistung

5. Stützfüßeinheit: Höhenverstellbare, 2-beinige Stützfüßeinheit

6. Spüldusche für Lebensmittelrückstände: vorne auf der Innenseite der „Badewanne“, um Abfälle zum Sammelkanal zu spülen.

6.1. Stärkeregler Dusche: Zum Einstellen der Strahlstärke der Dusche

CUSTOMISED COOKERS

PREPARE YOUR OWN PRICE QUOTE

Based on the COUNTERTOP WOK BASE chosen in pages 8 and 9, select the OPTIONAL COMPONENTS you would like equip your cooker with for a price quote:

Wählen Sie auf den Seiten 8 und 9 ihre GRUNDARBEITSFLÄCHE WOK PROFESSIONAL aus und ergänzen Sie sie mit den ZUSATZKOMPONENTEN Ihrer Wahl, um Ihren ganz persönlichen Kostenplan zu erstellen.

► EXAMPLE BASED ON 3 BURNER WOK:

We have chosen the "W-300" Wok countertop base.

Based on this, we have fitted this cooker with:

- 2 burners 18 Kw (O-QGW)
- 1 burner 12 Kw (O-QPW)
- Sweeping shower (O-DW-300)
- Rear wall (O-PW-300)
- 2 pedal controlled wall taps (O-GPW)
- Bracket feet assembly (O-PSW)

BEISPIEL FÜR 3-FLAMMEN-WOK:

Wählen wir die Grundarbeitsfläche Wok „W-300“ aus. Diesen Herd können wir dann zum Beispiel mit folgenden Komponenten bestücken:

- 2 Brennern 18 kW (O-QGW)
- 1 Brenner 12 kW (O-QPW)
- Dusche für Lebensmittelrückstände (O-DW-300)
- Rückwand (O-PW-300)
- 2 Wasserhahnarmaturen mit Pedal (O-GPW)
- Stützfußseinheit (O-PSW)

Quantity	Ref.	Name	Amount
1	W-300	3 burner Professional Wok countertop base	4,257
2	O-QGW	Burner 18 Kw	892
1	O-QPW	Burner 12 Kw	265
1	O-DW-300	Waste sweeping shower	320
1	O-PW-300	Rear wall	278
2	O-GPW	Pedal-controlled wall tap	538
1	O-PSW	Bracket feet assembly	469
TOTAL AMOUNT:			7,019 €

Choose a base countertop and equip your wok with the desired optional equipment.

Wählen Sie eine Grundarbeitsfläche aus und statten Sie Ihren Wok mit den Zusatzkomponenten Ihrer Wahl aus.

Optional equipment	1 burner base countertop	2 burner base countertop	3 burner base countertop	4 burner base countertop	5 burner base countertop
O-PW-...	O-PW-100	O-PW-200	O-PW-300	O-PW-400	O-PW-500
Rear wall	245 €	269 €	278 €	321 €	420 €
O-DW-..	O-DW-100	O-DW-200	O-DW-300	O-DW-400	O-DW-500
Sweeping shower	263 €	299 €	320 €	330 €	340 €
O-MSW-..	O-MSW-100	O-MSW-200	O-MSW-300	O-MSW-400	O-MSW-500
Support bench*	357 €	392 €	479 €	562 €	619 €
O-GPW					
Tap pedal	269 €	269 €	269 €	269 €	269 €
O-PSW					
Bracket feet*	-	-	469 €	469 €	469 €
O-QPW					
Burner 12 Kw*	265 €	265 €	265 €	265 €	265 €
O-QGW					
Burner 18 Kw*	446 €	446 €	446 €	446 €	446 €
O-CW					
Cutlery /sauce tray**	405 €	405 €	405 €	405 €	405 €
O-GPWT	275 €	275 €	275 €	275 €	275 €
Manual tap					

(*) Optional components adaptable to professional low-cost cookers.

(**) Includes 6 GN 1/6 trays with their covers.

(*) Zusatzkomponenten für professionelle und wirtschaftlich arbeitende Herde.

(**) Enthält 6 Wannen GN 1/6 mit Deckel.

Wall
O-PW-...
Wand
O-PW-..



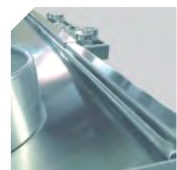
Pedal-controlled wall
tap O-GPW

Wasserhahnarmatur
mit Pedal
O-GPW



Sweeping shower
O-DW-...

Dusche für Lebens-
mittelrückstände
O-DW-...



Support bench
O-MSW

Auflagetisch
O-MSW



Bracket feet assembly
O-PSW

Stützfußseinheit
O-PSW



Burner 12 Kw
O-QPW

Brenner de 12 Kw
O-QPW



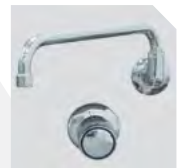
Burner 18 Kw
O-QGW

Brenner de 18 Kw
O-QGW



Manual wall tap
O-GPWT

Wasserhahnarmatur
mit Drehknopf
O-GPWT



Cutlery/sauce tray
O-CW

Saucenschälchen
O-CW



WOK ACCESSORIES



W-321 FS
With all the accessories and fittings

Mit komplettem Zubehör und voller Ausstattung

Kit out your wok cooker with the traditional accessories of an Asian cooker.

Statten Sie Ihren Wokherd mit dem traditionellem Zubehör der asiatischen Küche aus.



Z01209000021



Z01209000022



Z01208500008



Z01209000030



Z01208500006



Z01209000031



Z01209000028



Z01208500008

Code	Description	€
Z01208500006	Spice containers bracket	155
Z01209000011	Bulk spice container	15
Z01209000012	Spice container with 1.2 mm diameter holes	12
Z01209000013	Spice container with 3 mm diameter holes	12
Z01209000014	Spice container with 4 mm diameter holes	12
Z01208500008	Container bracket /"spider"	85
Z01209000033	"Spider" foam skimmer	24
Z01209000028	Clean water container	28
Z01209000031	Large ladle (0.75 l)	24
Z01209000030	Small ladle (0.25 l)	16
Z01209000024	Wok pan diameter 56 cm	107
Z01209000022	Wok pan diameter 43.5 cm	90
Z01209000021	Wok pan diameter 36 cm	130