



FR Plaque "Teppanyaki"

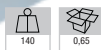
- Plaque en acier haute température (spécial alliage), poli, épaisseur (20 mm).
- Gorge périphérique avec découpe pour évacuation des graisses, tiroir de récolte à l'avant, nettoyage aisé.
- Version électrique: chauffage par résistance électrique, plaque fraisé sur toute la surface, pour loger les résistances, haut rendement et répartition optimale de la chaleur, régulation par commutateurs, (de 50°C à 250°C), équipé de thermostat de sécurité.
- Version gaz: chauffage par rampes de brûleurs en ligne (7 kW), répartition optimale de la chaleur. Régulation par vannes gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Cheminée amovible, facilité d'entretien.
- Isolation de l'appareil, avec plaque en "aluman" de (10 mm).
- Réalisation en acier inox.

NL "Teppanyaki" plaat

- Hoge temperatuur staalplaat (speciale legering), gepolijst, dikte (20 mm).
- Randgroef met uitsparing voor vetverwijdering, voorste oogstlade, eenvoudige reiniging.
- Elektrische uitvoering: elektrische weerstandsverwarming, gefreesde plaat over het gehele oppervlak om de weerstanden te huisvesten, hoog rendement en optimale warmteverdeling, regeling door middel van schakelaars (van 50°C tot 250°C), uitgerust met veiligheidsthermostaat.
- Gasuitvoering: verwarming door in-line branderhellingen (7 kW), optimale warmteverdeling. Regeling door gaskleppen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel.
- Afneembare schoorsteen, gemakkelijk te onderhouden.
- Isolatie van het apparaat, met "alumane" plaat (10 mm).
- Gemaakt van roestvrij staal.

DE "Teppanyaki" Platte

- Hochtemperatur-Stahlplatte (Sonderlegierung), poliert, Dicke (20 mm).
- Umlaufende Nut mit Ausschnitt zur Fettabsaugung, vordere Ernteauszug, einfache Reinigung.
- Elektrische Ausführung: elektrische Widerstandsheizung, ganzflächig gefräste Platte zur Aufnahme der Widerstände, hoher Wirkungsgrad und optimale Wärmeverteilung, Regelung durch Schalter, (von 50°C bis 250°C), ausgestattet mit Sicherheitsthermostat.
- Gasausführung: Heizung über Inline-Brennerrampen (7 kW), optimale Wärmeverteilung. Regelung durch Gasventile, mit Kontrollleuchte und Sicherheitsthermoelement.
- Abnehmbarer Schornstein, leicht zu warten.
- Isolierung des Gerätes, mit "aluman" Platte (10 mm).
- Hergestellt aus Edelstahl.



TPG2-12/T

mm : 1200x770xh450

kcal/h : 12040

FR Plaque "Teppanyaki" gaz, 2 zones (2x 7 kW), de table -Top-



NL Teppanyaki gasplaat, 2 zones (2x 7 kW), tafelmanier -Top-

DE Gas "Teppanyaki" Platte, 2 Zonen (2x 7 kW), Tischmodell -Top-

TPG3-15/T

mm : 1440x770xh450

kcal/h : 18060

FR Plaque "Teppanyaki" gaz, 3 zones (3x 7 kW), de table -Top-

NL Teppanyaki gasplaat, 3 zones (3x 7 kW), tafelmanier -Top-

DE Gas "Teppanyaki" Platte, 3 Zonen (3x 7 kW), Tischmodell -Top-

