



TYE-58/T-N

mm : 580x500x125

kW : 6,3

400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ Plaque "Teppanyaki" électrique, 2 zones (2x 3,15 kW), de table

- Plaque en acier inox (AISI 420), épaisseur (16 mm).
 - Gorge périphérique avec découpe pour évacuation des graisses, tiroir de récolte à l'avant, nettoyage aisé.
 - Chauffage par résistance électrique, couvrant toute la surface, répartition uniforme de la chaleur, régulation par commutateurs, (de 50°C à 250°C).
 - Isolation de l'appareil, avec plaque en "aluman" de (10 mm).
 - Ces versions se prêtent aussi pour être encastrées (au soin du client).
- NB: pare-graisse 3 côtés, inclus.



Ⓢ Teppanyaki elektrische plaat, 2 zones (2x 3,15 kW), tafemodel

- Roestvrij stalen plaat (AISI 420), dikte (16 mm).
 - Randgroef met uitsparing voor vetverwijdering, voorste oogstlade, eenvoudige reiniging.
 - Elektrische weerstandsverwarming, over het gehele oppervlak, gelijkmatige warmteverdeling, schakelaarregeling (van 50°C tot 250°C).
 - Isolatie van het apparaat, met "aluman" plaat (10 mm).
 - Deze uitvoeringen zijn ook geschikt voor inbouwmontage (op verzoek van de klant).
- N.B.: Inclusief 3-zijdige vetafschermer.

Ⓢ Elektro "Teppanyaki" Grillplatte, 2 Zonen (2x 3,15 kW), Tischmodell

- Edelstahlplatte (AISI 420), Dicke (16mm).
 - Umlaufende Nut mit Ausschnitt zur Fettabsaugung, vordere Ernteauszug, einfache Reinigung.
 - Elektrische Widerstandsheizung, ganzflächig, gleichmäßige Wärmeverteilung, Schalterstellung (von 50°C bis 250°C).
 - Isolierung des Gerätes, mit "aluman" Platte (10 mm).
 - Diese Ausführungen sind auch für den Unterputzmontage geeignet (auf Kundenwunsch).
- NB: 3-seitiges Fettsieb im Lieferumfang enthalten.



54

0,16



TYE-90/T-N

mm : 900x500x125

kW : 10

400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ Plaque "Teppanyaki" électrique, 2 zones (2x 5 kW), de table

- Plaque en acier inox (AISI 420), épaisseur (16mm).
 - Gorge périphérique avec découpe pour évacuation des graisses, tiroir de récolte à l'avant, nettoyage aisé.
 - Chauffage par résistance électrique, couvrant toute la surface, répartition uniforme de la chaleur, régulation par commutateurs, (de 50°C à 250°C).
 - Isolation de l'appareil, avec plaque en "aluman" de (10 mm).
 - Ces versions se prêtent aussi pour être encastrées (au soin du client).
- NB: pare-graisse 3 côtés, inclus.



Ⓢ Teppanyaki elektrische plaat, 2 zones (2x 5 kW), tafemodel

- Roestvrij stalen plaat (AISI 420), dikte (16mm).
 - Randgroef met uitsparing voor vetverwijdering, voorste oogstlade, eenvoudige reiniging.
 - Elektrische weerstandsverwarming, over het gehele oppervlak, gelijkmatige warmteverdeling, schakelaarregeling (van 50°C tot 250°C).
 - Isolatie van het apparaat, met "aluman" plaat (10 mm).
 - Deze uitvoeringen zijn ook geschikt voor inbouwmontage (op verzoek van de klant).
- N.B.: Inclusief 3-zijdige vetafschermer.

Ⓢ Elektro "Teppanyaki" Grillplatte, 2 Zonen (2x 5 kW), Tischmodell

- Edelstahlplatte (AISI 420), Dicke (16mm).
 - Umlaufende Nut mit Ausschnitt zur Fettabsaugung, vordere Ernteauszug, einfache Reinigung.
 - Elektrische Widerstandsheizung, ganzflächig, gleichmäßige Wärmeverteilung, Schalterstellung (von 50°C bis 250°C).
 - Isolierung des Gerätes, mit "aluman" Platte (10 mm).
 - Diese Ausführungen sind auch für den Unterputzmontage geeignet (auf Kundenwunsch).
- NB: 3-seitiges Fettsieb im Lieferumfang enthalten.



85

0,25