

Ice Teppanyaki

In 7 minuten naar -30°C en
In 2 minuten terug naar 0°C

In 7 minutes to -30 degrees and
In 2 minutes back to 0 degrees



Type A



Type C



Type B

**Ⓝ ICE TEPPANYAKI - een compleet apparaat voor bereiding en originele presentatie van ijs en desserts geheel naar de wensen van uw gasten, vries temperatuur -20°C/-30°C, temperatuur digitaal instelbaar (in 7 minuten naar -20°C/-30°C en in 2 minuten naar 0°C d.m.v. ontdooipedaal/knop), verkrijgbaar in 3 uitvoeringen, A: tafelmodel met garneerunit 4x 1/9 GN-100 mm diep bakjes, B: basisunit en C: unit met ook ondersteunende gekoelde onderkast en garneerunit met 6x 1/9 GN-100 mm diep bakjes.
Model B & C: verrijdbaar d.m.v. 4 wielen waarvan 2 met rem**

ⓔ ICE TEPPANYAKI - a complete unit for production and original presentation of ice cream and desserts entirely to the wishes of your guests, freezing temperature -20°C/-30°C, temperature digitally adjustable (in 7 minutes to -20°C/-30°C and in 2 minutes to 0°C using defrosting pedal/button), available in three versions, A: tabletop unit with garnish unit with 4x 1/9 GN-100 mm deep containers, B: basic unit and C: unit also with supporting refrigerated cabinet unit and garnish unit with 6x 1/9 GN-100 mm deep containers. Model B & C: movable by 4 castors, 2 with brake

**ⓕ ICE TEPPANYAKI - une unité complète pour la production et la présentation originale de la crème glacée et les desserts entièrement aux souhaits de vos invités, température de congélation -20°C/-30°C, température digitale réglable (en 7 minutes jusqu' à -20°C/-30°C et en 2 minutes jusqu' à 0°C grâce à une pédale/bouton de dégel), disponible en trois versions, A: modèle de table avec unité de garnir avec 4x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronorme, B: unité de base et C: unité de support également en armoire réfrigérée et garnir de 6x 1/9 GN-100 mm de bacs gastronorme profonds.
Modèle B & C: mobile à 4 roues dont 2 avec freins**

**ⓓ ICE TEPPANYAKI - eine komplettes Gerat für die Produktion und originelle Präsentation von Eis und Desserts ganz auf die Wünsche Ihrer Gäste. Gefriertemperatur -20°C/-30°C, Temperatur digital einstellbar (in 7 Minuten bis -20°C/-30°C und in 2 Minuten bis 0°C mittels Abtaupedal/Taste), in drei Versionen, A: Tischgerat mit Garnierteinheit mit 4x 1/9 GN-100 mm tiefen Behälter, B: Grund Gerat und C: Gerat mit Unterschrank und Garniereinheit mit 6x 1/9 GN-100 mm tiefen Behälter.
Modell B & C: fahrbar mittels 4 rader wovon 2 mit bremsen**

No.	Type		cm	V	W	EURO
*712.038	A	tafelmodel/table model/modèle table/Tischmodell	30,5(H)x96x48,5	230	740	775,00
*712.040	B		86,5(H)x 65x65	230	1200	1.325,00
*712.045	C		86,5(H)x110x65	230	1500	1.795,00